

Kynuté buchty

na asi 20 buchet jako pro pohádkového Honzu potřebujeme:

250 g hladké špaldové mouky

250 g hladké mouky

50 g práškového (hnědého) cukru

200 ml (rostlinného) mléka

2 vejce nebo 90 g aquafaby

75 g rozpuštěného másla do těsta (a ještě cca 50 - 75 g na potřetí) či oleje nebo rostlinného másla

půl kostky droždí (tj. 21 g)

1 polévkovou lžící rumu

špetku soli

na makovou náplň:

100 g mletého máku

200 ml (rostlinného) mléka

2 polévkové lžíce (hnědého) cukru

1 polévkovou lžící rumu

(1/2 lžičky směsi koření na pečení)

špetka skořice

2 polévkové lžíce strouhaného perníku na dochucení a zahuštění

na tvarohovou náplň:

250 g měkkého tvarohu

špetku mleté vanilky nebo trochu esence

1 žloutek nebo celé malé vejce

1 lžičku škrobu

3 polévkové lžíce moučkového cukru

1 polévkovou lžící rumu

na NEtvarohovou náplň (vegan alternativa tvarohu):

180 g přírodního natural tofu

1 vanilkový cukr + moučkový cukr podle chuti

1 - 2 polévkové lžíce citronové šťávy

asi 30-50 ml rostlinného mléka (výborně to ochutí vanilkové sojové)

1 polévkovou lžící rumu

1 - 2 polévkové lžíce prášku na vanilkový pudink

Zkoušela jsem obě verze buchet (běžnou i vegan) a připadají mi chuťově téměř nerozpoznatelné.

Začneme těstem: Ve vlažném mléce rozmícháme droždí s trochou cukru a necháme vzejít kvásek.

Ten přimícháme k sypké směsi mouk, cukru a soli.

Přilijeme vejce, rum a rozpuštěné (ale zchladlé) máslo. Proděláme hladké těsto (odlepující se od stěn nádoby). S robotem to trvá cca 5 minut nebo za nás práci může udělat domácí pekárna (program těsto na pizzu). Těsto přikryjeme proti osychání a necháme vykynout na dvojnásobek.

Mezitím si připravíme náplně: Tvaroh rozmícháme dohladka s ostatními surovinami. NEtvaroh rozmixujeme ponorným mixérem dohladka. Mák za stálého míchání svaříme s mlékem do zhoustnutí, dochutíme cukrem i kořením. Odstavíme z tepla, přidáme rum a pokud je potřeba zahustíme nastrouhaným perníkem.

Těsto po vykynutí rozdělíme na kousky podle počtu buchet. Záleží, jakou velikost má kdo rád. Já

většinou dělám 20 až 24 kusů.

Z každého kousku těsta nejdříve vytvoříme asi půl centimetru silnou placičku, na střed položíme náplň, okraje pevně spojíme a spojeme klademe na pekáč vyložený pečícím papírem hojně pomazaným máslem či olejem. Každou buchtu ještě pomazáváme ze stran, aby šly po upečení buchty oddělit. Buchty kynutím zdvojnásobí objem, tak nepodceňte velikost pečící nádoby.

Já pečou asi 30 minut při 180 °C, pak buchty vyklopím opatrně na plech s novým pečícím papírem a dopeču do požadované barvy ze spodní strany (asi 10 minut).

Podáváme vychladlé (občas vlahé) a před podáváním můžeme pocukrovat.

Tip: Lze použít i jiné náplně, oříškovou, zralé ovoce či povidla. Také lze do náplně přidávat rozinky či jiné sušené ovoce.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---