

PŘIPRAVTE SI TĚSTO NA SOBOTNÍ ODPOLEDNÍ PEČENÍ!

Ingredience:

500 g polohrubé mouky

100 g másla

3 lžíce cukru krupice

1 balíček vanilkového cukru

35 g droždí

250 ml mléka

1 špetku soli

Kůru z umytého citronu

2 vejce (1 použijeme na potření před pečením)

Rozinky (nebo třeba mandlové plátky na ozdobení)

Postup:

1. Část vlažného mléka dáme do mísy, přidáme lžičku cukru, rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek cca 15 minut.

2. Do vzešlého kvásku přilijeme zbytek vlažného mléka.

3. Omyjeme citron a nastrouháme jeho kůru, cca 1,5 čajové lžičky.

4. Do mísy rozklepneme 1 vejce, přilijeme rozpuštěné máslo a přisypeme mouku s cukrem, vanilkovým cukrem a špetku soli.

5. Těsto prohněteme a pomocí vařečky mícháme, nabíráme ho ze spodní části misky a tím do něj vháníme vzduch. Můžete také použít kuchyňského robota na míchání těsta.

6. Vypracované těsto poprášíme moukou a necháme pod utěrkou na teplém místě kynout. Těsto by mělo svůj objem zdvojnásobit.