

# Honzovy buchty

Cuisine: **Czech**  
Food category: **Desserts**



Author: **xVlastimil xJaša**  
Company: **xRetigo**



## Program steps

1

Hot air

100 %

Termination by time

00:28 hh:mm

155 °C

100 %

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Hladká mouka pšeničná                 | 0.1   | kg   |
| Droždí čerstvé                        | 0.08  | kg   |
| Cukr krupice                          | 0.03  | kg   |
| Mléko vlažné                          | 0.2   | l    |
| Sádlo                                 | 0.1   | kg   |
| Mléko vlažné                          | 0.4   | l    |
| Vejce(žloutky)                        | 4     | pcs  |
| Cukr Krupice                          | 0.1   | kg   |
| Hladká mouka pšeničná                 | 1     | kg   |

Directions

V teplém mléce rozmícháme lžící cukru a rozdrobené droždí, dáme do tepla, kde necháme vzejít kvásek. Vykynutý kvásek smícháme s prosátou moukou, cukrem, přidáme celé vejce a žloutek.

Přilijeme mléko, změkly tuk, smícháme a vypracujeme hladké těsto, které posypeme troškou mouky, přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout, z vykynutého těsta vykrajujeme lžící kuličky, které na pomoučeném prkénku zploštíme a vložíme do nich malou lžičku povidel nebo marmelády.

Kuličku sbalíme a pečlivě zalepíme všechny otvory, aby náplň neutekla, až máme kuličkami zaplněnou smaltovanou gastronádobu vysokou 60mm, tak každou buchtu omastíme rozehřátým tukem, aby se buchty neslepily, pekáč necháme v teple ještě asi 15 minut kynout a teprve potom ho vložíme do předehřátého konvektomatu na program výše uvedený a pečeme dozlatova.  
...po vychladnutí buchty pocukrujeme.

## Recommended accessories

Enameled GN container