

Rychlé plněné buchty

Časová náročnost: 120 minut

Těsto

550 g	sypká směs České buchty v prášku
30 g	čerstvé droždí
1 ks	vejce
170 ml	vlažná voda
5 lžíce	olej
	hladká mouka (na potřetí těsta)
	olej (na potřetí buchet před a po upečení)
	moučkový cukr



Náplň

	maková
	povidlová
	tvarohová
	ořechová

Postup přípravy

Nejprve si připravíme všechny suroviny na přípravu těsta a necháme je, aby měly pokojovou teplotu (voda by měla mít teplotu 30 až 35°C). Do větší mísy vsypeme sypký obsah sáčku. Přidáme rozdrobené droždí, vejce a vlažnou vodu. Mícháme a hněteme ručně tak dlouho, dokud nám nevznikne hladké těsto. Poté přidáme olej a domícháme tak, až se těsto přestane lepit na stěny mísy. Takto připravené těsto poprášíme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme kynout zhruba 30 minut na teplém místě. Mezitím (v průběhu kynutí) si připravíme oblíbenou náplň – džem, mák, povidla nebo tvaroh. Vykynuté těsto poté rozválíme na výšku asi 1 cm, rozkrájíme na čtverce 7 krát 7 cm a do středu každého čtverce vložíme připravenou náplň. Okraje těsta stlačíme k sobě a pokládáme (spojem dolů) na tukem vymazaný plech. Povrch buchet potřeme olejem a necháme ještě 20 minut dovykynout. Pečeme v elektrické troubě na 180 až 200°C po dobu 20 až 30 minut, v plynové troubě pak při střední intenzitě po dobu 15 až 25 minut. Po upečení potřeme buchty ještě jednou trochou oleje – budou se krásně lesknout. Podle chuti pocukrujeme ještě moučkovým cukrem a můžeme podávat.