

Receptář

Loupáky

Suroviny:

těsto:

žloutky 2

citronová kůra jedna lžička

vanilkový cukr 1

máslo 85 g

kvásek z 20 - 40 g droždí

cukr krupice dvě lžíce

sůl špetka

hladká mouka 750 g

náplň:

náplň a posyp podle vlastní chutě



Postup:

- I. Ve vedlejší nádobě vytvoříme kvásek.
- II. Mezitím co nám kvásek kyne, smícháme všechny suché suroviny, promícháme.
- III. Po vykynutí přidáme kvásek k směsi a pečlivě promícháme. Následně přidáme máslo. Pokud je těsto příliš lepivé, přidáme hladkou mouku. Je-li naopak příliš suché, přidáme trochu vlažného mléka.
- IV. Těsto necháme vykynout. Následně je rozdělíme na 24 menších částí. Z nich vytvarujeme rohlíčky. Pokud chceme přidat náplň, musíme ji zadělat před svinutím rohlíčků.
- V. Rohlíčky rozložíme rovnoměrně na jeden nebo dva plechy a necháme ještě 10 až 15 minut kynout.
- VI. Potřeme žloutky a dáme péci. Pečeme asi 15 min v předehřáté troubě na 180C°

Tento recept byl nabídnut Lídou Bubákovou, čtenářkou

8. 6. 2024