

Dukátové buchtičky

Cuisine: Czech
Food category: Desserts

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo



Program steps

Preheating: 195 °C

1	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:08 hh:mm	 180 °C	 100 %	
2	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:12 hh:mm	 160 °C	 100 %	

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Droždí	0.05	kg
Cukr Krupice	0.12	kg
Mléko	0.75	l
Mouka Hladká pšeničná	1.2	kg
Vejce	3	pcs
Citrónová kůra	0.02	kg
Sůl	0.01	kg
Máslo	0.35	kg

Directions

Droždí promícháme s trochou cukru,rozředíme vlažným mlékem a přidáme trochu prosáté mouky ,vznikne řídké těsto-kvásek ,který necháme vzejít.

Do zbylé prosátě mouky(trucho dáme stranou na vyválení) ,přidáme vejce ,zbylý cukr,jemně nastrouhanou kůru,sůl,máslo asi 200g na 10 porcí rozpuštěného,zbytek vlažného mléka a vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme.

Hotové těsto necháme vykynout.

A pak již klasicky připravíme bochanky které na plechu promažeme a skládáme jeden vedle druhého.

Opět necháme vykynout ,teď již na smaltované GN 40mm vysoké a pečeme na program výše uvedený.

Recommended accessories



Enameled GN container