Korenisté lúhované buchtičky

100–120 Min

Príprava

1. Zmiešajte múku s droždím v mise. V mise rozpusťte cukor a soľ v teplej vode a zmiešajte ju s múkou. Primiešajte mletú rascu a maslo a vymieste hladké cesto.
2. Z cesta vytvarujte malé guľky veľkosti golfových loptičiek. Poukladajte ich na plech na pečenie (medzi guľkami nechajte dostatok miesta) a nechajte ich približne 15 minút odpočívať.
3. Počas chladenia zmiešajte sódu bikarbónu s vodou a priveďte vodu do varu.
4. Každú buchtičku ponorte do tekutiny približne na 20 sekúnd. Potom nechajte dobre odkvapkať. Položte späť na plech a nechajte v chladničke 40 minút.
5. Zohrejte rúru na 200 °C (392 °F) a pečte buchtičky 25 minút.
6. Podávajte ešte teplé s čerstvou nátierkou.

Ingrediencie 3 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Múka
1 bal.	Droždie, sušené
1 ČL	Cukor
150 ml	Voda, teplá
40 g	Maslo
100 g	Sóda bikarbóna
3 l	Voda
1 ČL	Rasca mletá