

Kynutá buchta s makovou náplní a marmeládou

Těsto

450 g polohrubé mouky
200 g mléka
40 g čerstvého droždí
4 polévkové lžíce cukru moučka
50 ml másla
2 žloutky
špetka soli
1 vejce na potřetí před pečením



Dáme do mísy mouku a uděláme jamku, do které nalijeme vlažné mléko, nadrobíme droždí, přidáme cukr a posypeme troškou mouky. Počkáme, až vzejde kvásek, přidáme žloutky, špetku soli a olej. Zpracujeme těsto, aby nebylo lepivé a necháme částečně vykynout.

Náplň

200 g mletého máku
100 g švestkových povidel
100 g domácí rybízové marmelády
polotučné mléko podle potřeby (cca 100 až 300 ml)
cukr moučka podle chuti

Spaříme mák horkým mlékem a přidáme povidla. Kdo chce, může přidat trochu cukru.

Postup

Těsto rozdělíme na 4 stejné části a vyválíme jednotlivé obdélníkové pláty. Položíme první na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech a namažeme polovinou makové náplně. Dáme další plát těsta a namažeme marmeládou. Na další plát dáme zbytek makové náplně a zakryjeme posledním plátem těsta. Potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Vložíme na 15 minut do trouby ohřáté na 60°C, poté zvýšíme teplotu na 80 °C a upečeme dozlatova (cca 30 minut).



