

Dukátové buchtičky bez lepku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mierne teplé mlieko (300 ml) zmiešame s cukrom (2 PL), 1 PL múky a rozmrveným droždím. Rozmiešame do hladka a necháme pri izbovej teplote nakysnúť. Vo väčšej mise zatiaľ premiešame múku, soľ, 1 PL cukru, pridáme vajce, olej a nakysnutý kvások a vypracujeme cesto. Cesto bude aj po premiesení trochu lepkavé, ale to nevadí. Potrieme ho jemne olejom, vyformujeme do bochníka, vrátime späť do misy. Misu prikryjeme potravinovou fóliou a necháme vykysnúť, kým nezdvajnasobí svoj objem.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 8 bochníčkov, ktoré na mierne pomúčenej pracovnej doske vyšľáme na dĺžku plechu, v ktorom ich potom budeme piecť. Jednotlivé "ušúlance" nakukladáme jeden vedľa druhého na plech, pričom ich potrieme olejom, potom pomocou gumenej varechy alebo stierky ich krížom narežeme na malé buchtičky a necháme opäť prikryté potravinovou fóliou podkysnúť. Pri podkysávaní sa cesto krásne zdvihne.

Pečieme na 175 stupňoch asi 20-25 minút do zlatohneda. Pred dopečením (asi 5 minút pred koncom) ich môžeme potrieť mliekom, dostanú tak krajšiu farbu. Hotové buchtičky polejeme vanilkovým krémom.

Na krém uvaríme puding podľa návodu (mlieko a cukor).

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1300 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 65 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 72 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

