Buhtle s makom



Ove su buhtle vrlo mekane i ukusne . Ja sam ih punila s makom a vi ako ne volite mak možete ih puniti po vašoj želji s marmeladom , nougat kremom, Nutellom , kremom od limuna itd …

SASTOJCI ZA TIJESTO :

650 g brašna

200 ml mlijeka

1 kvasac

4 žlice šećera

2 šećer vanilije

50 g čvrstog jogurta

Limunova korica

1 jaje + 1 žumanjak

1 g soli

150 g margarina za kolače (sobne temperature)

SASTOJCI ZA NADJEV :

150 g mljevenog maka

1 g soli

15 g margarina za kolače

1 žličica ekstrakta od vanilije (ili 2 šećer vanilije)

60 g šećera

75 ml mlijeka

SASTOJCI ZA PREMAZIVANJE I POSIPANJE

margarin za kolače

šećer u prahu

PRIPREMA :

1 . u toplo mlijeko staviti jednu žlicu šećera i kvasac , te sve dobro izmiješati kako bi se kvasac u potpunosti otopio …

2 . ostaviti mlijeko sa strane kako bi se kvasac aktivirao …

3 . kad se kvasac aktivirao, u posudu staviti brašno i sve sastojke koje idu u tijesto …

4 . izraditi meko tijesto koje se ne lijepi za ruke …

5 . tijesto oblikovati u loptu , vratiti u posudu , pokriti , te ga ostaviti da se udvostruči …

6 . dok tijesto nadolazi treba pripremiti nadjev …

7 . na štednjak staviti manji lončić , odmah dodati sve sastojke osim maka …

8 . kad sastojci prokuhaju maknuti lončić sa štednjaka, te umiješati mak …

9 . ostaviti pripremljen nadjev da stoji cca . 20 minuta prije daljnjeg korištenja …

10 . nadošlo tijesto izvaditi na radnu površinu (NE dodavati brašna) , tijesto podijeliti na 15 , 16 dijelova te

oblikovati loptice …

11 . uzeti oblikovanu lopticu , na radnoj površini stiskajući prstima oblikovati tijesto u oblik tanjurića za kavu . Pazite da tijesto ne izvaljate previše tanko … (POGLEDAJTE VIDEO)

12 . u sredinu staviti nadjev te zatvoriti buhtle …

13 . oblikovane buhtle poredati u namašćen kalup 38 x 25 (kalup možete obložiti i pak papirom)

14 . gotove buhtle ostaviti 10 – 15 minuta u kalupu, te ih staviti u HLADNU pećnicu na 180 stupnjeva cca . 20 – 25 minuta (ovisi o vašoj pećnici) …

15 . gotove i još vruće buhtle premazati margarinom, te ih posuti šećerom u prahu …

NAPOMENA I SAVJETI :

Tokom punjenja buhtli pazite da ne umažete rubove tijesta inače će se tijesto otvoriti tokom pečenja.

Kad se buhtle u potpunosti ohlade, spremite ih u vrećicu ili posudu tako da nemaju zraka .











Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri