Buchty do jitrnic - recept

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/buchty-do-jitrnic-recept.html

Aby jitrničky a jelítka byly delikatesní, potřebujeme domácí buchtu do jitrnic. Buchty do jitrnic jsou nezbytnou součástí zabijačkových hodů. Buchty do jitrnic se pečou zpravidla týden před zabijačkou.

Recept na buchty do jitrnic

- 0,7 kg polohrubé mouky
- 0,3 hladké mouky
- 1 vejce
- 1 čajová lžička soli
- 1 kostka droždí (42 g)
- 0,5 litru vody (cca)

Postup přípravy

Připravíme si kvásek: na talíř rozdrobíme kostku droždí a zalijeme 0,25 l tekutiny (1:1 vlažná voda a vlažné mléko).

Do mísy dáme mouku, sůl a promícháme.

Přidáme celé vejce, kvásek a začneme promíchávat. Přiléváme vlažnou vodu a vypracujeme těsto, které necháme cca 1 hodinu kynout.

Pak jej znovu proděláme a nakonec těsto rozdělíme na polovinu.

Z každé poloviny vytvoříme šišku dlouhou 25 – 30 cm a přeneseme ji na plech s pečícím papírem.

Pečeme na 180 °C cca 40 minut.

Propečení zkontrolujeme špejlí.

Na velké prase (180 kg) pečeme buchty z 2 kg mouky, jinými slovy, celý výše uvedený proces opakujeme ještě jednou.