# Dukátové buchtičky

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

## Program steps

Preheating: 195 °C

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Hot air | 100 % | Termination by time | 00:08 hh:mm | 180 °C | 100 % | |
| 2 | Hot air | 100 % | Termination by time | 00:12 hh:mm | 160 °C | 100 % | |

## Ingredients - number of portions - 10

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Droždí | 0.05 | kg |
| Cukr Krupice | 0.12 | kg |
| Mléko | 0.75 | l |
| Mouka Hladká pšeníčná | 1.2 | kg |
| Vejce | 3 | pcs |
| Citrónová kůra | 0.02 | kg |
| Sůl | 0.01 | kg |
| Máslo | 0.35 | kg |

## Directions

Droždí promícháme s trochou cukru,rozředíme vlažným mlékem a přidáme trochu prosáté mouky ,vznikne řídké těsto-kvásek ,který necháme vzejít.

Do zbylé prosátě mouky(trucho dáme stranou na vyválení) ,přidáme vejce ,zbylý cukr,jemně nastrouhanou kůru,sůl,máslo asi 200g na 10 porcí rozpuštěného,zbytek vlažného mléka a vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme.

Hotové těsto necháme vykynout.
A pak již klasicky připravíme bochanky které na plechu promažeme a skládáme jeden vedle druhéhu.
Opět necháme vykynout ,teď již na smaltované GN 40mm vysoké a pečeme na program výše uvedený.

## Recommended accessories

Enameled GN container