

Jessy bochánek z pekárny

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 1

238 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jessy-bochanek-z-pekarny>

Příprava

Tento recept vychází z poměru ingrediencí 350 g "tekutých" ku 500 g "sypkých". Do nádoby pekárničky vyklepneme 2 žloutky a doplníme mlékem do hmotnosti 250 g. K tomu přidáme 100 g povolené až rozpuštěné Hery (celkem tedy 350 g tekutých surovin). Poté přidáme vanilkový cukr, 5 lžic cukru a doplníme polohrubou moukou do konečných 500 g. Do rohu nádoby přidáme špetku soli. Doprostřed mouky uděláme malý důlek a přidáme lžičku sušeného droždí. Zapneme pekárnu Eta (Vega, Clatronic apod.) na program Základní (Basic apod.), kůrka světlá. Po zvukovém signálu můžeme přidat rozinky a mandlové lupínky (všichni moji kluci mají místo rozinek raději na kostičky nakrájená sušená jablka), případně kandované ovoce či čokopecky. Po upečení bochánek vyklopíme z formy a necháme v utěrce na mřížce vychladnout.

Ingredience

- 2 žloutky
- do 250 ml mléka
- 100 g změkklé Hery
- 1 sáček vanilkového cukru
- 5 lžic cukru krupice
- do 500 g polohrubé mouky
- špetka soli
- 1 lžička sušeného droždí
- 1 lžíce rozinek
- 2 lžíce mandlových lupínků
- kandované ovoce
- čokoládové pecky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny