

# Mini bochánky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 4h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 4h 40min , Porce: 10

2879 kalorií , 1 g cukrů , 45 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mini-bochanky>

## Příprava

Ze dvou lžic vlažného mléka, droždí a cukru připravíme kvásek a necháme ho vzejít. Ramu vyšleháme v míse s cukrem a žloutky. Přidáme vanilkový cukr, nastrohanou citronovou kůru asi z půlky citronu, rum, vykynutý kvásek, zbytek vlažného mléka a sůl. Přisypeme mouku, vypracujeme těsto, které se nelepí. Nakonec do něj vpracujeme spařené, oloupané a mírně opražené, osolené nasekané mandle. Těsto vyválíme do bochánku, dáme do mísy vykynout a přikryjeme utěrkou. Těsto bude kynout zhruba 3-4 hodiny. Vykynuté těsto znovu propracujeme a vytvoříme maličké bochánky, které položíme na vymazaný plech. Necháme ještě chvíli nakynout. Před pečením Minibochánky potřeme rozšlehaným vejcem a uprostřed nastříháme kříž. Ze začátku pečeme při teplotě asi 180 °C, po deseti minutách teplotu zmírníme na 140 °C. Upečené Minibochánky necháme vychladnout a zdobíme je oříšky nebo posypeme cukrem.

## Ingredience

- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 35 g droždí (kvasnice)
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 120 g Rama Creme Bonjour máslová pochoutka+ trochu na vymazání plechu
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 1/2 vanilkového cukru
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 40 g rozinek
- ✓ 30 g mandlí
- ✓ 1 vejce
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ 1 hrst sekaných ořechů

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník