



Ева Тончева

Продукти:

20 гр прясна мая
200-300 мл топло прясно мляко
50 гр захар
500-600 гр брашно /тип 00/
щипка сол
2 с.л. ром
настъргана кора на 1 лимон
пакетче ванилия
60 гр разтопено масло + 50 гр за намазване на бухтите и тавата
1 жълтък
1 с.л. пудра захар за поръсване
мармалад - от сини сливи или шипки

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и 1 с.л. захар в 100 мл топло мляко.

Покрийте и поставете на топло за 10-15 минути да втаса.

Пресейте брашното със солта в купа, прибавете останалата захар, ванилията и лимоновата кора.

В средата направете кладенче и в него изсипете маята, жълтъка, маслото и останалото мляко.

С дървена лъжица започнете полека да разбърквате и събирате всички продукти в гладко тесто.

Тестото е достатъчно лепкаво и се бърка, докато всички продукти хубаво се смесят и започне да се отделя от стените на купата.

Поръсете го обилно с брашно, покрийте с кърпа и оставете на топло до удвояване на обема - около час.

Изсипете втасалото тесто върху набрашнена повърхност и разточете кора с дебелина около 1 см.

Разделете на квадрати със страни 5 см, в средата на всеки сложете по 1 ч.л. мармалад.

Съберете краищата и оформете топка.

Поставете със събраните краища надолу в намазнена тава, като с помощта на четка ги намажете добре от всички страни.

Покрийте с кърпа и оставете да втасат 15-20 минути.

Загрейте през това време фурната до 200 градуса.

Печете бухтите 10 минути, после намалете фурната до 180 градуса и печете още 10-15 минути.

Топлите бухти намажете с разтвор от 2 с.л. ром, 2 с.л. вода и малко пудра захар.

Охладете и поръсете с пудра захар.