



Buchtičky s bylinkami plnené Zottarellou

Na prípravu bylinkových buchiet plnených Zottarellou budete potrebovať:

270 ml vody, 7 g droždia, 2 lyžičky cukru, 2 strúčiky cesnaku, 30 g masla, 60 ml oleja, 490 g hladkej múky, 2 lyžičky soli, hrst' čerstvých bylínok (rozmarín, tymian, pažitka, oregano, saturejka), Zottarella Minis, 1 žltok, 1 lyžicu mlieka

Droždie a cukor nasypete do šálky s vlažnou vodou. Nechajte pár minút postáť a potom zamiešajte. Nechajte kvások napučať. Medzi tým v čistej mise zmiešajte múku so soľou a rozpustite maslo. Napučané droždie vlejte do misy robota, prilejte vlažné, rozpustené maslo, olej a rozpučený cesnak. S nastavcom háku chvíľu mieste, postupne pridávajte múku. Bylinky nadrobno nasekajte a pridajte do cesta tiež. Nechajte hniest' aspoň 10 minút. Cesto by malo byť stále lepkavé. Po vymiesení ho preložte na múkou posypanú pracovnú dosku a zapracujte len toľko múky, aby bolo cesto stále vláčne, trochu lepkavé, ale nelepilo sa na pracovnú dosku. Vytvarujte z neho jednu veľkú guľu, vložte do čistej misy, prikryte vlhkou utierkou, potravinovou fóliou a na teplom mieste nechajte kysnúť aspoň 30 minút, kým nezdvójnasobí svoj objem. Po vykysnutí cesto rozdeľte na 16 rovnakých častí, naplňte mini guľkami Zottarella a prstami tvarujte malé gule. Uložte na papierom vystlaný a jemne múkou posypaný plech. Buchtičky prekryte utierkou a nechajte ešte cca 10 minút podkysnúť. Práve v tejto chvíli sa môžete rozhodnúť, či si bylinkové buchty upečiete hneď, alebo na druhý deň, aby boli čerstvé a vláčne. Pokojne ich nechajte cez noc v mrazničke, vôbec im to neuškodí.

Ak ste sa rozhodli upiecť ich hneď, tak predhrejte rúru na 190 stupňov, tesne pred pečením buchty potrite rozšľahaným žltkom s mliekom. Pečte 25 – 30 minút, posledné minúty môžete nechať rúru zapekať zhora, aby chytili peknú farbu.

Podávajte s čerstvým maslom a bylinkami.

TIP: Čerstvé buchtičky rozrežte, potrite maslom, pridajte plátok paradajky, zottarely a lístok bazalky. Mňam!