

Buhtle



250 g glatkog brašna
250 g oštrog brašna
50 g šećera
40 g sviježe germe (20g sušene)
80 g margarina/putra
2 jaja
½ TL soli
2,5 DL mlakog mljeka
marmelada



Brašno prosijte, jer će tako doći više zraka u njega, te će se lakše i bolje dizati.



Razmutite 2/3 mljeka sa jajetom, Rastopite margarin.



U 1/3 mljeka razmutite šećer i razmrvljenu germu, dodajte žlicu brašna i ostavite 15 min da „zakuha“

U sredini posude razmaknite prosijano brašno te dodajte rastopljeni maslac, sol i razmućeno mljeko sa jajima.

Dobro promješajte, te tek sada dodajte germu koja je „zakuhala“.

Umjesite glatko tijesto. Tijesto mješajte toliko dugo da se više ne ljepi za posudu. Ako je potrebno dodajte brašna ili vode.



Ostavite pokriveno dizati na toplom mjestu oko 50min, dok se tjesto ne digno.

Izvadite tjesto na radnu ploču i formirajte dvije iste role.

Iz te dvije role izrežite cca. 13-14 istih komada



Svaki komad pritisnite između dlanova da dobijete jednu pločicu.

Na sredinu stavite 1 TL marmelade

Rubove prevrnite prema sredini i zaljepite ih prstima.

Rubove stiskajte toliko dugo dok ne bude sve zatvoreno i pretvoreno u jednu kuglu bez vidljivih „šavova“



Sve kugle slažite u dobro nailjenu posudu.

Svaku kuglu posebno namažite sa svih strana uljem i pritisnite lagano na susjednu kuglu.

Redajte tako dok ne popunite posudu. Pokrijte i ostavite dizati daljnjih 20 min.

Pecite u pećnici na 200°C cca. 40min, Na polovici otvorite pećnicu da bi izašla suvisna para, te prekontrolirajte da ne zagori.



Kad je gotovo kratko ohladite i izvadite iz pousude na tanjur da se ohladi.

Lagano odvojite buhtlu od buhtle, ne režite ih!

Ako volite, posipajte ih šećerom u prahu.

Svakako ih servirajte dok su još mlake.