

Buhle Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 80 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 105 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 350g
- Suhi kvasac 5g
- Sol 3g
- Šećer 40g
- Korica limuna
- Mlijeko 160g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Maslac 85g
- Džem od marelica 100g
- Rum 10g
- Maslac za premazivanje
- Šećer u prahu za posipanje

Upute

1. Stavite džem od marelica u malu zdjelu i dodajte mu rum. Promiješajte.
2. Premažite mali kalup za pečenje maslacem.
3. Stavite prosijano brašno, sol, šećer i koricu jednog limuna u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke.
4. Stavite mlijeko, jaje i suhi kvasac u drugu zdjelu pa dodajte tu smjesu u suhe sastojke. Miksajte na maloj brzini otprilike 5 minuta dok ne dobijete glatko tijesto.

5. Postupno dodajte omekšani maslac i nastavite miksati dok se tijesto ne ujednači.
6. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
7. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini na debljinu od 1cm.
8. Izrežite kvadrate veličine otprilike 5cm x 5cm.
9. Stavite žličicu džema u sredinu svakog kvadrata.
10. Zamotajte tijesto oko nadjeva i dobro ga zatvorite. Stavite kuglicu u pripremljeni kalup spojem okrenutim prema dolje i premažite je maslacem.
11. Stavite sve kuglice u kalup, premažite svaku otopljenim maslacem, tako da su složene u kalupu jedna do druge.
12. Ostavite ih 20 minuta da se dignu.
13. Pecite buhtle na 180°C otprilike 20-25 minuta, dok ne porumene.
14. Izvadite ih iz pećnice i pospite ih šećerom u prahu.