Italské bochánky plněné tvarohovým Lipánkem

30 minut + 2 hodiny kynutí těsta náročnost ●●○○

Ingredience (6 porcí)

- 80 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 320 g hladké mouky
- 42 g cukru
- 5 g soli
- 3 vejce
- 7 g instantního droždí
- 90 g Jihočeského másla
- kůra z půlky citronu

Krém:

- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 100 g tvarohového Lipánka
- 10 g moučkového cukru

Návod na přípravu:

Čerstvé Jihočeské mléko povaříme s 20 g mouky do jemné kaše. Zbytek mouky smícháme s cukrem, solí, citronovou kůrou, vejci a droždím. Nakonec postupně přidáváme změklé Jihočeské máslo a kaši z čerstvého Jihočeského mléka. Vzniklé těsto necháme cca 1 hodinu vykynout. Po vykynutí vytvarujeme z těsta zhruba šest bochánků, které položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme další cca 1 hodinu kynout. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 15 minut. Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme s cukrem a vmícháme tvarohového Lipánka. Upečené bochánky po vychladnutí rozřízneme a naplníme krémem.