Buchtičky s Lipánkem Zlaťáčkem, Jihočeským žervé, šunkou a zeleninou

40 minut + 1,5 hodiny kynutí náročnost ●●○○

Ingredience (3 porce)

Těsto:

- 300 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 250 ml vlažného čerstvého Jihočeského mléka
- 3 lžičky cukru
- 1 lžička soli
- 80 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 3 vejce
- 30 g čerstvého droždí
- 50 ml slunečnicového oleje + plus na pomazání formy

Náplň:

- 1 balení sýru Lipánek Zlaťáček
- 1 paprika
- 50 g šunky
- 1 Jihočeské žervé
- hrst nakrájené pažitky
- sůl
- pepř
- špetka sušeného česneku

Návod na přípravu:

Ve vlažném čerstvém Jihočeském mléce rozmícháme cukr, přidáme sůl, vejce, rozpuštěné Jihočeské máslo a olej. Přisypeme polohrubou i hladkou mouku a rozdrcené droždí. Mícháme cca 10–12 minut v kuchyňském robotu. Těsto necháme přibližně hodinu kynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Mezitím smícháme náplň: nakrájený sýr Zlaťáček, papriku, šunku, pažitku, sušený česnek a Jihočeské žervé. Dochutíme solí a pepřem. Vykynuté těsto rozdělíme na stejně velké kousky (cca 8–9). Každý kousek rozválíme, doprostřed položíme náplň, zabalíme a uložíme spojem dolů na formu vyloženou pečicím papírem. Každou buchtičku potřeme olejem a necháme kynout dalších cca 20 minut. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 25 minut.