



Medové jidáše (16 ks)

Kynuté těsto:

- 350 g hladké mouky
- 75 g smetany ke šlehání 33%
- 75 g mléka
- 60 g medu
- 50 g másla
- 2 žloutky
- 1 sáček (7g) Sušené droždí Dr. Oetker
- 1 sáček Citronové kůry Finesse Dr. Oetker
- ½ lžičky soli
- bílek na potřeni
- mák či semínka na posyp

Mouku se solí prosejte do mísy, přidejte sušené droždí a promíchejte. Přilijte vlažné mléko a smetanu, žloutky, med a citronovou kůru. Začněte zpracovávat těsto, teprve po chvilce přidejte máslo. Vypracujte hladké a nelepivé těsto. Zakryjte fólií a **nechte vykynout do dvojnásobného objemu**.

Vykynuté těsto rozdělte na 16 kousků, každý vyválejte do pramene a stočte do požadovaných tvarů. Nechte na plechu ještě vykynout, pak **pomažte bílkem** a posypte mákem či semínky. Dejte péct do trouby vyhřáté na 190 stupňů (horkovzduch) asi na 12-13 minut.

Medové máslo na potřeni:

- 20 g másla
- 2 lžice medu
- 2 lžičky citronové šťávy

Máslo, med a citronovou šťávu společně zahřejte a touto směsí jidáše hned po vytažení z trouby potřete. Nechte vychladnout a podávejte.