

Říká se, že kdo sní JIDÁŠE na Zelený čtvrtek, bude se těšit pevnému zdraví! 🍷 Tak vám přináším receptík, abyste si je stihli upéct 😊 Jidáše, jsou sladké velikonoční pečivo z kynutého těsta slazené medem (ještě horké se po vytažení z trouby potíraly medem). Zavinutý tvar Jidášů symbolizuje plodnost a hojnost, tedy tradiční charakteristiky jara. A na jaře ptáčky zpívají a sedávají na rozkvetlých stromech, tak tady jsou ty moji ptáčky ❤️

VELIKONOČNÍ JIDÁŠE

Ingredience

30 g droždí
150 ml mléka
100 g cukru krupice
500 g polohrubé mouky
100 g rozpuštěného másla
2 žloutky (do těsta)
1 vanilkový cukr
špetka soli
50 g rozinek
citronová kůra
malý panák rumu
mandle a rozinky na ozdobu
2 žloutky (na potřeni)

Postup

Z mléka, droždí a lžíce cukru připravíme kvásek, který necháme vzejít. Do mísy vložíme mouku, žloutky, rozpuštěné máslo, rum, vanilkový cukr, citronovou kůru a zbývající cukr krupice (lžíci jsme si odebrali na kvásek). Vše promícháme a přidáme kvásek včetně mléka. Zpracujeme těsto, které necháme kynout na teplém místě minimálně hodinu (může být i déle, tak že těsto promícháme a necháme znovu kynout). Pak již jen na vále vyválíme dlouhé provázky z těsta a motáme různé tvary, které zdobíme rozinkami a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme podle velikosti Jidášků na 180 °C do zlatova (zda je upečeno, můžeme zkontrolovat špejlí).

Dobrou chuť !