Velikonoční jidášky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

150 ml	vlažné mléko
1/2 kostky	droždí
100 g + 1 lžička	cukr krupice
2 lžíce	hrubá mouka
100 g	máslo
4 ks	vejce
350 g	hladká mouka
špetka	sůl
	rozinky, mák či sezam na ozdobu



Postup přípravy

Nejprve si připravíme kvásek. V misce smícháme mléko s nadrobeným droždím, lžičkou cukru a hrubou moukou. Necháme vzejít a mezitím utřeme máslo se zbylým cukrem. Ze tří vajec oddělíme žloutky a přidáme k máslu s cukrem. Vsypeme mouku, špetku soli a také kvásek. Pokud chceme, v tuto chvíli také zapracujeme rozinky. Vše vymícháme do hladkého těsta. Pokud se lepí, přisypeme trochu mouky. Necháme půl hodiny vykynout a poté oddělujeme větší kusy, které vyválíme do delších válečků a stáčíme do tvaru provazu. Vložíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě 10 minut kynout. Poté potřeme rozšlehaný vejcem, posypeme mákem nebo sezamem. Pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180°C.