Základní kynuté těsto

Časová náročnost: 20 minut

Na kvásek

1 kostka	čerstvé droždí (42 g)
3-4 lžíce	vlažné mléko
špetka	cukr

Na těsto

300 ml	mléko
4 lžíce	olej
30 g	máslo nebo Hera
250 g	polohrubá mouka
350 g	hladká mouka
100 g	cukr
1 balíček	vanilkový cukr
1 lžička	sůl
1 ks	nastrouhaná kůra z bio citronu
2 ks	vejce
trochu	hladká mouka na poprášení těsta

Postup přípravy

Nejprve připravíme kvásek: Do vlažného mléka dáme cukr a rozdrobíme droždí – kvásek je hotový když značně nabude svůj objem. Do mléka dáme olej a máslo, pomalu zahříváme dokud se máslo nerozpustí. Do větší mísy dáme oba druhy mouky, cukr, vanilkový cukr, sůl a nastrouhanou citronovou kůru. K mouce přilijeme vlažné mléko s rozpuštěným tukem a přidáme kvásek a vejce. Měchačkou vypracujeme hladké těsto (pokud je těsto řídké, přidáme zhruba 1 až 2 lžíce mouky, pokud je těsto naopak tuhé, přidáme 1 až 2 lžíce mléka). Těsto v míse poprášíme trochou hladké mouky, zakryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě asi 15 minut kynout. Z kynutého těsta můžeme připravit koláče, vdolky, koblihy apod.

Poznámka: Rady o tom, **jak správně a do detailu připravit kynuté těsto** se dočtete ZDE