

Édes puffancsok

Előkészületi idő:

Sütési idő: **30 perc**

Nehézségi szint: **Közepes**



Hozzávalók

- 500 g finomliszt (BL55)
- 175 g tej
- 20 g friss élesztő
- 60 g kristálycukor
- 10 g vaníliás cukor
- 1 tojás
- 1,5 teáskanál só
- 85 g vaj

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Sütőedény: [Emile Henry briós-, és zsömlésütő "crown bread" forma](#)

Elkészítés:

A tejet langyosítsuk meg, tegyünk bele egy kiskanál cukrot és morzsoljuk el benne az élesztőt. Várjunk vele 15 percet, míg felfut. Ezután tegyük az összes többi hozzávalót az Ankarsrum dagasztógép táljába, majd dagasszuk 2 percig lassú, 5 percig gyorsabb fokozaton. Ha a tészta már fényes és homogén, abba hagyhatjuk a dagasztást.

A tésztából formáljunk gombócot és tegyük félre kelni 35-40 percre.

Vajazzuk ki a sütőformát. A tésztát trocken segítségével osszuk 8 egyenlő részre és azokat tenyerünkben gömbölyítsük fel szorosan. Tegyük őket a sütőforma mélyedéseibe, zárjuk rá a tetejét és hagyjuk kelni 35-40 percet.

Közben a sütőt melegítsük elő 210 fokra. A zsömlék tetejét kenjük meg tojással, zárjuk vissza a fedőt és süssük meg őket 25-30 perc alatt.

A tésztát gazdagíthatjuk csoki darabokkal, mazsolával, áfonyával, dióval.

Ajánlott termékek



[Péklány nagycsomag
\(könyv + kovász +
kenyértartó zsák\)](#)



[Három csomag szárított
kovász](#)