evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TVAROHOVÉ BUCHTY

Anotace	Výroba kynutého těsta, plněných buchet a jejich pečení.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	český
Očekávané výstupy	Žáci pod dozorem vyučujícího samostatně dle návodu (receptu) připraví kynuté těsto, smotají buchty a umí je připravit pro pečení. Samostatně uklidí kuchyň a kuchyňské pomůcky.
Klíčová slova	Moučníky
Druh učebního materiálu	pracovní list
Druh interaktivity	aktivita
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7. - 12. let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	Rozdělení úkolů před zahájením vlastní přípravy těsta. Podílení se žáků na řízení činnosti.
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	Nedostatečná časová dotace.
- co bych příště udělal/a jinak	

Pracovní list k tématu: TVAROHOVÉ BUCHTY

Co budeme potřebovat: 1 kg hladké mouky, 20 dkg cukru (35 kostek), špetku soli, muškátový květ, pekařské kvasnice, ½ až ¾ litru mléka, 20 dkg rozpuštěného másla, 1 kg tvarohu, 3 žloutky,1 vejce, máslo na pomazání plechu a buchet, plechy, peroutku, plecháček na máslo, ruční el. hnětač, zadělávací mísu, misku na tvaroh, polévkové lžíce, utěrky, kuchyňské váhy a mycí prostředek na nádobí.

Jak budeme postupovat:

1. Připravíme si všechny potřebné ingredience a pomůcky, které budeme potřebovat.
2. Mouku nasypeme do mísy a přidáme (vsypeme) pekařské droždí.
3. Do vlažného mléka dáme rozpustit cukr a přilijeme do mouky.
4. Nakonec vlijeme rozpuštěné máslo.
5. Všechny tyto ingredience smícháme a necháme v míse kynout na teplém místě nejméně půl hodiny.
6. Mezi tím, než nám těsto vykyne, si připravíme tvaroh na plnění buchet. V další míse smícháme tvaroh s vajíčkem a s cukrem podle chuti, přidáme rozinky a špetku muškátového květu.
7. Nakynuté těsto lžící rozdělíme na 40 bochánků, které v dlani zakulatíme a necháme na vále ještě chvíli kynout.
8. Těsto prsty roztáhneme a naplníme lžičkou tvarohu.
9. V dlani tvarujeme buchty, které klademe vedle sebe na vymazaný plech.
10. Buchty potřeme rozpuštěným máslem a pečeme asi 35 – 40 min. v troubě při 180 stupních.
11. Po upečení ještě jednou buchty pomažeme rozpuštěným máslem a necháme chladnout pod utěrkou.
12. Než se buchty dopečou, žáci si po sobě uklidí pracovní plochu (umyjí nádobí, utřou pracovní desku atd.) a připraví tácky nebo talířky.
13. Hotové buchty po vyjmutí a po otočení ze spodní strany pocukrujeme.