

# Loupáky

400 g hladké mouky  
70g cukru krupice  
20g čerstvého droždí  
180 ml vlažného mléka  
75g rozpuštěného tuku  
1 žloutek  
špetka soli  
mák, plátky mandlí (na posypání)  
bílek na potření



Jako první je potřeba připravit kvásek - 50 ml vlažného mléka, lžice cukru a rozdrobené droždí. Celé lehce zamíchat a dát vzejít na teplé místo (cca 10 minut).

Mezitím do mísy nasypat mouku, cukr, špetku soli, zbylé mléko, žloutek a rozpuštěné máslo.



Nakonec přidat i vzešlý kvásek a vypracovat těsto. Pokud zpracováváte rukou, dejte tomu 10 minut, pokud robotem, tak 5 minut. Vypracovaný bochánek lehce zasypat moukou a nechat kynout (cca hodinu).



Vykynutý bochánek rozdělít na 2 poloviny.

Z poloviny těsta vytvořit menší bochánek a ten rozválet na kruh o průměru cca 30 cm.



Nožem rozkrájet na 6 trojúhelníků. Každý trojúhelník ještě trošku rukou natáhnout a stočit. Vzniklý rohlíček položit spojem dolů na plech s pečícím papírem. Rohlíčky nechat ještě cca 30 minut kynout.



Před strčením do trouby potřít zbylým bílkem a posypat dle chuti (mák, madle apod.).

Péct v troubě vyhřáté na 180°C cca 15 minut (dokud krásně zezlátnou).

