500 g

**hladká múka**

300 ml

**mlieko vlažné**

1/2 kocka

**droždie čerstvé**

3 PL

**cukor kryštálový + do kvásku 1 ČL**

30 g

**maslo izbovej teploty**

2 ks

**zltky**

3 PL

**rum**

1 štipka

**soľ**

V 150ml vlažného mlieka rozdrvíme droždie, pridáme lyžičku kryštálového cukru, lyžičku hladkej múky, rozmiešame a necháme 15 minút napučať kvások.Do veľkej misy preosejeme múku.Pridáme soľ, žĺtky, zmäknuté maslo, kryštálový cukor, zvyšné vlažné mlieko, rum a nakoniec kvások. Rum pridávame pre chuť, ale vďaka nemu šišky nenasiaknú olejom :).Vláčne vymiesené cesto jemne poprášime múkou, zakryjeme suchou čistou utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste zhruba 50 minút.Cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvaľkáme na hrúbku 1 cm. Pomocou pohára vykrojíme šišky s priemerom okolo 5cm.