NajPečenie

Babičkina orechová bábovka

Zaujímavá orechová bábovka od nášho prvého súťažiaceho v úplne prvej súťaži. (S fotopostupom)

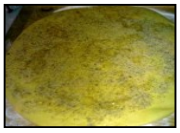
Potrebujete:

500 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
42 g	droždie
350 ml	mlieko
2 ks	vajcia
100 g	Palmarín
75 g	orechy mleté

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**50 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Najskôr si spravíme kvások. 100 ml teplého mlieka, cukor a droždie zmiešame a necháme vykysnúť.
Zatiaľ si do misky preosejeme múku, pridáme cukor, citrónovú arómu, vajcia, zvyšné mlieko a Palmarin. Potom pridáme vykysnutý kvások. Všetko dobre zmiešame na nelepivé cesto, ktoré necháme približne 60 minút kysnúť.



Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku 2 mm a posypeme mletými orechami.

Zvynieme a cesto dáme do vymastenej bábovkovej formy.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Dáme do vyhriatej trúby na 180-210 stupňov a pečieme približne 45 minút.
Poznámka: Bábovkovú formu nikdy neposypeme múkou, lebo bábovka nám ostane biela.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.