

NajPečenie



Kysnutý orechový koláč

Kysnutá dobrota plná orechov poteší každý žalúdok..

Potrebuje:

mlieko

80 g	Palmarín
13 g	droždie
250 g	múka hladká špeciál
25 g	cukor kryštálový
80 g	cukor práškový
25 g	vanilínový cukor
150 g	vlašské orechy mleté
30 g	mandľové lupienky
50 ml	mlieko
3 ks	vajcia
1 ks	citrón
	škorica mletá
	sol'
125 ml	mlieko

Postup:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Do misky si pripravíme zvyšnú múku, 125 g mlieka, Palmarin, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žltka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepisivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochník, rozval'káme ho na múku posypanej doske do oválneho tvaru.

Zomleté vlašské orechy premiešame s práškovým cukrom, škoricou, vanilkovým cukrom a rovnomerne rozložíme na vyval'kané cesto. Vrch pokropíme 50 ml mlieka, stocíme do tvaru koláča a potrieme rozšľahaným vajíčkom.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **15 - 20 min.**

Teplo ďalšieho upečenia: **160 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**

Závin položíme na Cerou vymastený plech, necháme podkysnúť, pred pečením popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Po upečení potrieme rozpusteným Palmarinom a posypeme práškovým cukrom.