

NajPečenie



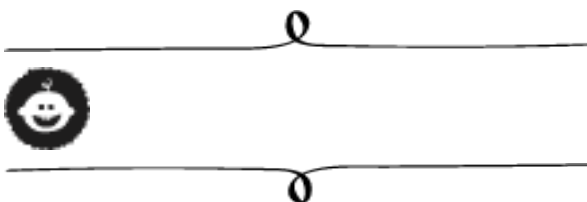
Babičkina orechová bábovka

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

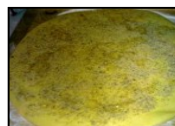
Celkový čas prípravy:	50 min.
Čas pečenia:	50 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-



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 Palmarín. Potom pridáme vykysnutý kvások. Všetko dobre zmiešame na nelepivé cesto, ktoré necháme približne 60 minút kysnúť.



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



Zvynieme a cesto dáme do vymastenej bábovkovej formy.

NajPečenie



Dáme do vyhriatej trúby na 180-210 stupňov a pečieme približne 45 minút.

Poznámka: Bábovkú formu nikdy neposypeme múkou, lebo bábovka nám ostane biela.