NajPečenie




# *Babičkina orechová bábovka*

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

## *Potrebujete:*

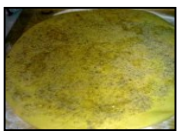
| | |
|---|---|
| **500 g** | múka hladká |
| **100 g** | cukor práškový |
| **42 g** | droždie |
| **350 ml** | mlieko |
| **2 ks** | vajcia |
| **100 g** | Palmarín |
| **75 g** | orechy mleté |

| | |
|---|---|
| *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) 2026 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) 2026 PALMA a.s.