

# NajPečenie



## Kysnutý orechový koláč

Kysnutá dobrota plná orechov poteší každý žalúdok..

### Potrebuje:

#### *mlieko*

<b>80 g</b>	Palmarín
<b>13 g</b>	droždie
<b>250 g</b>	múka hladká špeciál
<b>25 g</b>	cukor kryštálový
<b>80 g</b>	cukor práškový
<b>25 g</b>	vanilínový cukor
<b>150 g</b>	vlašské orechy mleté
<b>30 g</b>	mandľové lupienky
<b>50 ml</b>	mlieko
<b>3 ks</b>	vajcia
<b>1 ks</b>	citrón
	škorica mletá
	soľ
<b>125 ml</b>	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, Palmarín, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žltka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochník, rozvalkáme ho na múkou posypanej doske do oválneho tvaru.

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

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 - 20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

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.