NajPečenie



Osie hniezda

Doma pripravené buchtičky môžu byť pre vaše deti milým spríjemnením školského vyučovania.

Potrebujete:

230 g	Palmarín
40 g	droždie
500 g	múka polohrubá
250 g	cukor kryštálový
120 g	vlašské orechy mleté
2 ks	vanilínový cukor
	škorica mletá
	soľ
1 ks	citrón
400 ml	mlieko
2 lyžica	mlieko
3 ks	vajcia

Postup:

Príprava kysnutého cesta: na prípravu cesta použijeme 500 g polohrubej múky, droždie, 400 ml mlieka, 150 g kryštálového cukru, 200 g Palmarinu, 3 vajcia, 1 vanilínový cukor, štipku soli a citrónovú kôru podľa chuti. Zvyšné suroviny sa použijú na plnku.
Malú časť tohto mlieka zohrejem tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku kryštálového cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Cesto rozdelíme na 4 bochníky. Každý bochník vyvaľkáme na múkou posypanej doske, potrieme rozpusteným Palmarinom (30 g), posypeme 1 vanilkovým cukrom a kryštálovým cukrom (100g), škoricou, orechami a zrolujeme do roládky.

Roládku nakrájame na 2,5-3 cm kúsky, uložime nastojato na plech vystlaný papierom na pečenie a rukou roztlačíme na placku (hniezdo). Necháme ešte nakysnuť 15-20 min.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Pripravíme si zvyšnú múku, zvyšok zo 400 ml mlieka, 200 g Palmarinu, kryštálový cukor, štipku soli, 3 žĺtka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť na teplom mieste. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné. Kysnuté cesto by malo byť vláčne a ľahko sa odlepovať od stien misky a od rúk.

Pečieme na 180 °C asi 20 minút. Hotové hniezda ihneď po vytiahnutí z rúry potrieme horúcim mliekom zmiešaným s práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.