

NajPečenie

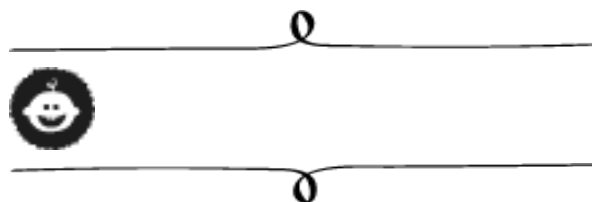


Potrebuje:

250 g	múka polohrubá
250 g	múka hladká
42 g	kvasnice
1 ks	vajce
3 lyžica	cukor kryštálový
150 ml	mlieko
200 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	Palmarín
	hroziienka
	kakao
	škorica mletá
50 ml	voda

Škoricový baranček

Úžasne rozvoní vašu domácnosť a poteší malých maškrtníkov. Upečte si škoricového barančeka podľa fotopostupu a dorobte mu kučierky podľa seba.



Postup:



Múku preosejeme z mlieka droždia a cukru si pripravíme kvások, ktorý vlejeme do múky. Pridáme sladkú smotanu a celé vajíčko a vymiešame hladké cesto, ktoré necháme pekne v teple nakysnúť. Po nakysnutí doň jemne vtlačíme dlaň čím vytlačíme bublinky z cesta.



Pripravíme si surovinky na plnku. t.j. rozpustíme Palmarín, scedíme namočené hroziienka a kto má chuť pripraví si aj strúhaný kokos alebo mleté orechy.



Vykysnuté cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvalkáme na cca 0,5 mm. Povrch potrieme roztopeným Palmarínom, posypeme škoricou (škoricovým cukrom)

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	180 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

a primerane trstinovým cukrom. Poprášime kakaom a posypeme hrozičkami. Stočíme opatrne do roládky, tak aby nám plnka nevytiekla a z cesta krájame asi tak 1 cm kolieska, ktoré zo spodnej časti ponoríme do múky a kladieme na vymastený plech. Z cesta si necháme začiatok a koniec roládky ktoré nám budú slúžiť ako základ na nožičky a hlavičku barančeka. Roládky nekladieme príliš blízko seba, aby malo cesto pri pečení priestor na kysnutie.



Necháme ešte 10 minút kysnúť a šup plech do rúry na 180 °C, tak 20-30 minút. Pečieme do zlatohneda. Počas pečenia si v 50 ml vody rozmiešame približne 2 polievkové lyžice cukru a počkáme, kým sa nám baranček neupečie. Hneď po vybratí plechu z trúby každú roládku potrieme pripraveným cukrovým roztokom aj viackrát. Tým je koláčik šťavnatejší.