NajPečenie



Škoricový závin

Voňavá škorica a sladké cesto. Jemný škoricový závin s fotopostupom.

Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
40 g	cukor práškový
1 ks	droždie
50 ml	olej
200 ml	mlieko
1/2 lyžička	soľ
2 ks	vajcia
200 g	cukor kryštálový
6 lyžička	škorica mletá
100 g	maslo

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Z vlažného mlieka, trošky práškového cukru a droždia si pripravíme kvások. Do misy preosejeme múku, pridáme vajíčka, trošku soli, kvások a olej. Vypracujeme hladké cesto, ktoré sa nesmie lepiť na misu, ani na ruky. Podrobný videorecept na prípravu kysnutého cesta nájdete tu:http://najpecenie.sk/skola-pecenia-videorecepty-ako-upiect/rozne-druhy-cesta/kysnute-cesto/



Prikryjeme utierkou a na teplom mieste necháme 60 minút kysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na dve časti. Rozvaľkáme na pomúčenej doske na tenko.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Vyvaľkané cesto pokvapkáme rozpusteným maslom, poriadnou dávkou kryštálového cukru a posypeme mletou škoricou. Niekedy robievam jeden škoricový a druhý posypem kakaom.



Zrolujeme do pekného úhľadného závinu. Popicháme vidličkou a natrieme rozšľahaným vajíčkom. Položíme na plech vyložený papierom a dáme piecť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.