

NajPečenie



Škoricový závin

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

Potrebuje:

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

Postup:



Z vlažného mlieka, trošky práškového cukru a droždia si pripravíme kvások. Do misy preosejeme múku, pridáme vajčká, 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-a-ko-upiect/rozne-druhy-cesta/kysnute-cesto/>



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

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

NajPečenie



Vyval'kané cesto pokvapkáme rozpusteným maslom, poriadnou dávkou kryštálového cukru a posypeme mletou škoricom. Niekedy robievam jeden škoricový a druhý posypem kakaom.



Zrolujeme do pekného úhl'adného závinu. Popicháme vidličkou a natrieme rozšľ'ahaným vajíčkom. Položíme na plech vyložený papierom a dáme piecť.