NajPečenie

Veľkonočný baránok

Je to ľahký a zábavný recept, nepotrebujete ani formu, presvedčte sa a pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
50 g	cukor práškový
200 ml	mlieko
75 g	Palmarín
1 ks	vajce
1 lyžička	soľ
40 g	droždie
1 lyžička	cukor kryštálový
1 ks	vajce (na potretie)
50 g	Cera

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

Postup:

Kvások: Rozdrobené droždie zmiešame s cukrom a vlažným mliekom. Cesto: Všetky suroviny zmiešame s kváskom vo väčšej misky. Zmes vymiesime na hladké cesto tak aby sa odlepovalo od stien misy. Povrch cesta posypeme múkou a dáme na teplé miesto kysnúť podľa potreby 30- 60 min.

Z vykysnutého cesta odoberieme 1/4 cesta. Zo zvyšku cesta tvarujeme malé guľaté slimáky a ukladáme na plech vymastený Cerou tesne vedľa seba do tvaru baránka. Podľa chuti ich môžeme naplniť nejakou plnkou (makovou, lekvárom) ale nemusíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Z odloženého cesta vytvarujeme hlavu, ucho, nohy a chvost. Nakoniec baránka potrieme vajíčkom, necháme trochu ešte podkysnúť a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme 30 min 180 °C.

Pekné Veľkonočné sviatky a dobrú chuť :).

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.