

Mexické conchas s lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Střední

3 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Těsto:

3 lžičky sušeného aktivního droždí

¼ hrnku teplé vody

¼ hrnku cukru

1 lžička soli

½ hrnku mléka

¼ hrnku másla, povoleného

2 vejce

1 žloutek

4 hrnky hladké mouky

Poleva:

½ hrnku rostlinného tuku

½ hrnku moučkového cukru

1 hrnek hladké mouky

Rozšlehané vejce:

1 žloutek, jemně rozšlehaný v 1 lžici vody

12 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci

POSTUP

1 | Ve velké misce rozpustíte v-teplé vodě droždí. Přimíchejte mléko, cukr, máslo, sůl, vejce a-žloutek a-2-hrnky mouky a-šlehejte do-hladka. Poté přidejte zbývající mouku, aby se-s-těstem snadno pracovalo.

Těsto vyklopte na-lehce pomoučený váh a-zhruba 5-minut ho-hnětĚ, dokud nebude hladké a-elastické. Vložte těsto do-velké vymazané mísy a-potĚ ho-otočte vymazanou stranou nahoru. Mísu zakryjte a-tĚsto nechte v-teple vykynout do-zhruba dvojnásobného objemu, přibližně 2-hodiny.



2 | Rozdělte těsto na-12-stejných kusů. Z-každého kousku těsta vytvořte bulku. Ty-položte na-pečicí plech s-pečicím papírem. Plech s-tĚstem odložte stranou.

Mezitím si-připravte polevu: vyšlehejte cukr a-tuk, dokud nebude lehký a-nadýchaný. Přimíchejte mouku, aby měla výsledná směs konzistenci hustší pasty.



3 | Rozdělte směs na-12-dílů. Z-každého kousku vytvarujte kruh. Potřete každou bulku žloutkem, umístĚte na-ni-kroužek polevy a-uhladĚte ho-k-ní.

**4**

Na povrchu polevy vytvořte nožem 5-nebo 6-řezů do-podoby lastury. Vše zakryjte a-nechte vykynout na-dvojnásobný objem, zhruba 55-minut.

Předehřejte troubu na-180-°C. Pečte 25–30 minut, dokud nejsou bulky na-okraji upečené do-zlatova.

Nechte je-úplně vychladnout, rozkrojte je-a-namažte lískooříškovou pomazánkou Nutella®. Podávejte se-sklenicí mléka a-s-ovocem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept