

# Pletené skořicové briošky Nutella®

Obtížné

6 h 46 Min.



## SUROVINY

### NA 8 PORCÍ

6 g čerstvého droždí

70 ml plnotučného mléka

3 vejce

270 g hladké mouky

120 g cukru krystal

1 čajová lžička (5 g) soli

180 g měkkého másla

1 polévková lžíce (7 g) skořice

120 g pomazánky Nutella®

## POSTUP



1

Ve velké míse rozdrobíme droždí zalijeme vlažným mlékem. Necháme 10 minut stát.

Rychle promícháme, aby se droždí rozpustilo, pak přidáme 2 vejce, prosátou mouku, 35 gramů cukru a sůl.

Mícháme vařečkou, dokud nevznikne těsto.



2

Těsto přendáme na pracovní plochu a asi 15 minut hněteme, dokud není hladké a elastické.

Postupně zapracujeme 70 gramů másla a pokračujeme v hnětení dalších 5 minut.

Těsto přendáme do mísy, přikryjeme potravinovou fólií a necháme při pokojové teplotě asi 2 hodiny kynout.

Když těsto zdvojnásobí svůj objem, dáme mísu na 1 hodinu do lednice.



3

Mezitím smícháme v malé misce zbývající máslo, zbytek cukru a skořici a odložíme stranou.



**4**

Vyložíme dva plechy pečicím papírem a dáme stranou.

Na mírně pomoučený vál přendáme chlazené těsto a vyválíme obdélník o rozměrech asi 30 cm x 40 cm.



**5**

Na dvě třetiny plochy těsta rozetřeme skořicové máslo.

Přeložíme suchou část těsta přes jeho střed.

Pak přehneme poslední třetinu přes zbylou část tak, jak to děláme s dopisem.



**6**

Těsto nakrájíme na 8 dlouhých pásů a každý pruh těsta pevně zavineme tak, aby vznikl uzel.

Uzle přeneseme na připravené plechy a ujistíme se, že konce uzlů jsou zastrčené vespod.

Plechý s uzly přikryjeme potravinářskou fólií a necháme asi 2 hodiny kynout, až uzle zdvojnásobí svůj objem.

Předehřejeme troubu na 180 °C (355 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

V malé misce rozšleháme zbylé vejce a uzle rozšlehaným vejcem potřeme. Pečeme 15 minut, až budou zlatohnědé.

**7**

Briošky vyndáme z trouby a necháme je zcela vychladnout.

Briošky podélně rozřízneme a uvnitř každou potřeme po 15 gramech pomazánkou Nutella®.