

RECEPT

Štóra Nutella®

Obtížné

4 h 55 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

Na těsto:

7 g čerstvého droždí

110 ml mléka

220 g hladké mouky

20 g cukru krupice

½ čajové lžičky (3 g) soli

šťáva z půlky citronu

100 g změkklého másla

Na ovocnou směs:

150 ml jablečné šťávy

100 g rozinek

20 g pražených lískových oříšků, nasekaných

40 g kandované pomerančové a citronové kůry, jemně nasekané

Na dokončení:

150 g pomazánky Nutella®

30 g rozpuštěného másla

moučkový cukr



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Nejprve namočíme rozinky, které pak budeme přidávat do ovocné směsi. V malém rendlíku ohřejeme jablečnou šťávu. Když se šťáva začne vařit, plotýnku vypneme a ve šťávě namočíme rozinky.

Začneme připravovat těsto. Do velké mísy rozdrobíme droždí, vlijeme mléko a rozmícháme. Pak přidáme prosátou mouku, cukr, sůl a citronovou šťávu a vařečkou mícháme, až vznikne těsto.



2

Těsto přendáme na pracovní plochu a zpracováváme ho asi 10 minut, až je hladké a elastické.

Pak postupně zpracováváme máslo a po dobu 5 minut pokračujeme v hnětení těsta.

Namočené rozinky slijeme a smícháme s lískovými oříšky a kandovanou pomerančovou a citronovou kůrou.

Ovocnou směs zapracujeme do těsta a opět hněteme, až je vše rovnoměrně rozděleno.

Těsto přendáme do mísy, přikryjeme potravinovou fólií a necháme asi 2 hodiny kynout. Až těsto zdvojnásobí svůj objem, dáme mísu s těstem na 1 hodinu do lednice.



3

Předehřejeme troubu na 200 °C (390 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Nakynuté těsto jemně rozválíme na čtverec 20 cm x 20 cm, který přeložíme. Pak přemístíme štólu na plech vyložený papírem na pečení.

Vložíme do vyhřáté trouby, teplotu snížíme na 180 °C (355 °F) a štólu pečeme asi 40 minut. Pokud povrch štóly příliš rychle hnědne, volně ho přikryjeme alobalem.



4

Po upečení špičkou nože vyškrábeme připálené rozinky a štólu necháme zcela vychladnout.

Pak štólu podélně rozpůlíme. Dolní polovinu potřeme pomazánkou Nutella® a horní půli přiklopíme zpět.

Povrch potřeme rozpuštěným máslem a ozdobíme prosátým moučkovým cukrem.