

RECEPT

# Loupáčky mazané pomazánkou Nutella®

Střední

2 h 0 Min.



## SUROVINY

na 16 porcí

500 g hladké mouky

50 g cukru krupice

špetka soli

20 g droždí

30 g rozpuštěného másla

180 ml vlažné vody

100 ml vlažného mléka

1 vejce na pomazání loupáčků před pečením

mák na posypání (půl lžičky na 1 loupáček)

na ozdobu:

240 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

## POSTUP

- 1 Do mísy dejte mouku, polovinu cukru, sůl a vše promíchejte. Vytvořte důlek, nalijte do něj ohřáté mléko s vodou a přisypte druhou půlku cukru a rozdrobené droždí. Droždí lehce rozmíchejte a nechte 15 minut odpočívat.
- 2 Poté přidejte rozpuštěné máslo a hněťte ručně či pomocí robota alespoň 5 minut.
- 3 Uhnětené těsto vložte do olejem vymazané mísy, přikryjte čistou utěrkou a nechte na teplém místě hodinu kynout.
- 4 Po vykynutí těsto rozdělte na 16 kousků, rozválejte je na 20 cm dlouhé oválky a zaviňte do tvaru loupáčků.
- 5 Loupáčky přendejte na plech vyložený pečicím papírem, přikryjte čistou utěrkou a nechte ještě 30 minut kynout.
- 6 Nakynuté loupáčky potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte mákem.
- 7 Troubu předehřejte na 200 °C a pečte 20–25 minut, dokud nezezlátnou.
- 8 Loupáčky nechte vychladnout a před podáváním je potřete pomazánkou Nutella®.
- 9 Dobrou chuť!

## Jak se vám recept povedl?

Sdílejte fotky svých receptů s hashtagem #todobrejedoma. Těšíme se, že společně osladíme svět.