

RECEPT

Krájená brioška s pomazánkou Nutella® a kandovaným citrusovým ovocem

Střední

12 Porce

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

- 25 g čerstvého droždí
- 150 ml vody
- 250 g hladké mouky 00
- 250 g mouky manitoba (může být i 00 hladká)
- 6 žloutků
- 100 g másla
- 80 g cukru
- 40 ml mléka
- Kandované citrusové plody
- 120 g pomazánky Nutella® (10 g/porce)
- Sůl



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

POSTUP



1 Na vál nasypete 250 g hladké mouky, doprostřed přidejte droždí, které jste předtím rozdrobili a rozmíchali v teplé vodě. Spojte a vytvořte hladkou směs.



2 Přikryjte vzniklé těsto utěrkou a nechte kynout asi 40 minut. Poté znovu promíchejte a přidejte mouku manitoba (nebo opět hladkou), žloutky, máslo (které jste rozpustili a nechali vychladnout), cukr, mléko, kandované citrusové plody a špetku soli. Zpracujte na jednolitě těsto, znovu ho přikryjte utěrkou a nechte kynout další 2 hodiny.

**3**

Po dvou hodinách těsto ještě jednou krátce propracujte na pomoučeném válu. Pokud chcete z těsta udělat jednu briošku, vložte ho do máslem vymazané a moukou vysypané formy o hloubce přibližně 10 cm a šířce 18 cm. Potřete těsto trochou mléka a pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 10 minut a poté při teplotě 160 °C po dobu dalších 20 minut. Briošku nakrájejte na plátky a ozdobte pomazánkou Nutella® a kandovaným citrusovým ovocem.

**Nadšení nebude brát konce. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**