RECEPT

Sladký chléb s rozinkami a pomazánkou Nutella®

Obtížné | 10 Porce | 1 h 0 Min.

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

500 g hladké mouky

250 g hroznového moštu

50 ml vody

30 g másla

14 g sušeného droždí

50 g krupicového cukru

85 g rozinek

Sladké bílé víno k dochucení

2 g (1/2 lžičky) anýzového likéru

10 g soli

150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

-

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

POSTUP

1

Namočte rozinky na 10 minut do teplé vody, pak ji z nich důkladně vymačkejte. Pak je namočte do sladkého vína tak, aby byly zcela zakryté. Mouku a cukr dejte na vál. V misce smíchejte mošt, vodu, anýzový likér a droždí, důkladně promíchejte a směs postupně nalijte do důlku v mouce s cukrem. Vše spojte.

2

Důkladně směs promíchejte, aby vzniklo hladké, jednolité těsto, poté vmíchejte měkké máslo nakrájené na malé kousky, a jakmile se tuk spojí s těstem, přidejte sůl. Slijte rozinky, přidejte je do směsi a důkladně je zapracujte. Pak nechte těsto asi 2 hodiny odpočívat. Vytvarujte z něj bochník, ale postupujte opatrně, abyste těsto nepřemíchali a nevyhnali z něj vzduch. Chléb nechte znovu kynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem. To potrvá nejméně 5 hodin.

3 Povrch potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě předehřáté na 160 °C přibližně 35 minut.

4 Pomocí párátka nebo špejle zkontrolujte, zda je chléb hotový, a v případě potřeby prodlužte dobu pečení. Chléb podávejte nakrájený na plátky, každý plátek potřete 15 g pomazánky Nutella®.

Chystá se tu večírek? Podle vůně určitě. Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept