

# Pletená škoricová brioška s Nutellou®

Hard

6 h 46 min



## Zložiek

na 8 porcie

6 g čerstvého droždia

70 ml plnotučného mlieka

3 vajcia

270 g hladkej múky

120 g kryštálového cukru

1 čajová lyžička (5 g) soli

180 g mäkkého masla

1 polievková lyžica (7 g) škorice

120 g Nutella®

## KROKY



1

Do veľkej misky rozdrobte droždie a zalejte mliekom. Nechajte 10 minút odstáť.

Rýchlo pomiešajte, aby sa droždie rozpustilo, a pridajte 2 vajcia, múku, 35 g cukru a soľ.

Premiešajte lyžicou, kým sa nesformuje cesto.



2

Cesto preneste na pracovnú plochu a mieste tak dlho, kým nie je jemné a poddajné, asi 15 minút.

Postupne pridávajte 70 g masla a ďalej mieste asi 5 minút.

Cesto vložte do misky, zakryte ho potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote približne 2 hodiny.

Po dosiahnutí dvojnásobného objemu misku s cestom preložte do chladničky na 1 hodinu.



3

Medzitým v malej miske zmiešajte zvyšné maslo, zvyšný cukor a škoricu. Zmes odložte.



**4**

2 plechy vysteľte papierom na pečenie a odložte.

Vychladené cesto preneste na pracovnú plochu posypanú trochou múky a vyváľajte z neho obdĺžnik s rozmermi asi 30 cm x 40 cm.



**5**

Škoricové maslo rozotrite na 2/3 plochy cesta.

Nenatretú tretinu cesta preložte cez strednú časť.

Nakoniec preložte poslednú tretinu na zvyšok cesta, podľa obrázku.



**6**

Takto zložené cesto pokrájajte na 8 dlhých pruhov a každý pruh stočte do uzla.

Každý uzol položte na pripravený plech, pričom dbajte, aby bol koniec pruhu zasunutý dopodu.

Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte vykysnúť na dvojnásobnú veľkosť, približne 2 hodiny.

Rúru predhrejte na 180 °C (355 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

V malej miske vyšľahajte zvyšné vajce, potrite ním brišky a pečte 15 minút (alebo kým sa nesfarbia do zlatista).



**7**

Briošky vyberte z rúry a nechajte úplne vychladnúť.

Každú briošku rozrežte po dĺžke na polovicu a natrite ju 15 g Nutelly®