

RECIPE

# Štóra s Nutellou®

Hard

4 h 55 min



## Zložiek

NA 10 PORCIE

### Na cesto:

7 g čerstvého droždia

110 ml mlieka

220 g hladkej múky

20 g cukru

½ čajovej lyžičky (3 g) soli

kôra z ½ citróna

100 g mäkkého masla

### Ovocná zmes:

150 ml jablkového džúsu

100 g hrozienok

20 g nasekaných pražených lieskových orechov

40 g kandizovanej pomarančovej a citrónovej kôry, jemne nasekanej

### Na dokončenie:

150 g Nutelly®

30 g roztopeného masla

práškový cukor



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Jablkovú šťavu zohrejte v malej panvici.

Po zovretí vypnite ohrev, nasypťte hrozienka a nechajte ich nasiaknuť šťavou.

Vo veľkej miske rozpustíte droždie v mlieku, vymiešate s múkou, cukrom, soľou a citrónovou kôrou, premiešajte lyžicou a vyformujete šišku.



2

Cesto preneste na pracovnú dosku a vymiešate tak, aby bolo jemné a poddajné, asi 10 minút.

Postupne pridávajte maslo a naďalej miešajte 5 minút.

Hrozienka nechajte odkvapkať a zmiešajte so zvyškom lieskových orechov, kandizovanou pomarančovou a citrónovou kôrou.

Do cesta ďalej zapracujte zmes ovocia a znova ho vymiešate, aby sa rovnomerne v ceste rozptýlila.

Cesto preložte do misy, prekryte potravinovou fóliou a nechajte kysnúť asi 2 hodiny. Po dosiahnutí dvojnásobného objemu dajte misu s cestom do chladničky na 1 hodinu.



**3**

Rúru predhrejte na 200 °C (390 °F) a rošt zasunúť do stredu rúry.

Cesto vyváľajte na štvorec 20 x 20 cm a raz ho preložte cez seba. Položte na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie.

Znížte teplotu rúry na 180 °C (355 °F) a pečte približne 40 minút. Ak povrch príliš rýchlo zhnedne, voľne ho zakryte hliníkovou fóliou.



**4**

Po upečení zoškriabte pripečené hrozičky hrotom noža a štólu nechajte úplne vychladnúť.

Rozrežte ju na polovicu, na spodnú vrstvu natrite Nutellu a prikryte ju druhou polovicou.

Štólu potrite štetcom namočeným v roztopenom masle a ozdobte ju preosiatym práškovým cukrom.