

RECEPT

# Krájaná brioška s nátierkou Nutella® a kandizovaným citrusovým ovocím

Stredná

12 Porcia

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 12 PORCIÍ

25 g čerstvého droždia

150 ml vody

250 g hladkej múky 00

250 g múky manitoba (môže byť aj hladká)

6 žĺtkov

100 g masla

80 g cukru

40 ml mlieka

Kandizované citrusové ovocie

120 g nátierky Nutella® (10 g/porcia)

Soľ



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP



- 1 Na dosku nasypete 250 g hladkej múky, doprostred pridajte droždie, vopred rozdrobené a rozmiešané v teplej vode. Premiešajte a vytvorte hladkú zmes.



- 2 Prikryte vzniknuté cesto utierkou a nechajte ho kysnúť asi 40 minút. Potom znova premiešajte a pridajte múku manitoba (alebo opäť hladkú), žĺtky, maslo (ktoré ste rozpustili a nechali vychladnúť), cukor, mlieko, kandizované citrusové ovocie a štipku soli. Spracujte na hladké cesto, znova ho prikryte utierkou a nechajte kysnúť ďalšie 2 hodiny.

**3**

Po dvoch hodinách cesto ešte raz krátko prepracujte na-pomúčenej doske. Ak-čcete z-cesta urobiť jednu briošku, vložte ho-do-maslom vymastenej a-múkou vysypanej formy hlbkej približne 10-cm-a-širokej 18-cm. Potrite cesto trochou mlieka a-pečte zhruba 10-minút v-rúre vyhriatej na-180 °C-a-potom pri teplote 160 °C-d'alších 20-minút. Briošku nakrájajte na-plátky a-ozdobte nátierkou Nutella® a-kandizovaným citrusovým ovocím.

**Nadšenie nebude mať konca. O recept sa podel'te  
hashtagom #nutellarecept**