

RECEPT

Sladký chlieb s hrozienkami a nátierkou Nutella®

Ťažká

10 Porcia

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

- 500 g hladkej múky
- 250 g hroznového muštu
- 50 ml vody
- 30 g masla
- 14 g sušeného droždia
- 50 g krupicového cukru
- 85 g hroziенок
- Sladké biele víno na dochutenie
- 2 g (1/2 lyžičky) anízového likéru
- 10 g soli
- 150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



1

Namočte hrozienka na-10-minút do-teplej vody, potom ju-z-nich dôkladne vyžmýkajte. Následne ich namočte do-sladkého vína tak, aby boli úplne ponorené. Múku a-cukor dajte na-dosku. V-miske zmiešajte mušt, vodu, anízový likér a-droždie, dôkladne premiešajte a-zmes postupne nalejte do-jamky v-múke s-cukrom. Všetko spolu premiešajte.



2

Dôkladne mieste, až-vznikne hladké, homogénne cesto. Potom pridajte zmäknuté maslo nakrájané na-malé kúsky, až-sa-tuk spojí s-cestom, pridajte soľ. Zlejte hrozienka, pridajte ich do-zmesi a-dôkladne ich zapracujte. Potom nechajte cesto asi 2-hodiny odpočívať. Vytvarujte z-neho bochník, ale postupujte opatrne, aby ste cesto nepremiesili a-nevyhnali z-neho vzduch. Chlieb nechajte znova kysnúť, dokiaľ nezdvójnásobí svoj objem. To-potrva najmenej 5-hodín.



3

Povrch potrite rozšľahaným vajíčkom a-pečte v-rúre vyhriatej na-160-°C-približne 35-minút.



4

Pomocou špáradla alebo špajdle skontrolujte, či-je-chlieb hotový, a-v-prípade potreby predĺžte čas pečenia. Chlieb podávajte nakrájaný na-plátky, každý plátok potrite 15-g-nátierky Nutella®.

Chystá sa tu večierok? Podľa vône určite. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept