

Traditional King's Day Bread with Nutella

Medium

4 h 30 min



Hozzávalók

12 adaghoz

1 ek száraz élesztő

½ csésze cukor

¼ csésze melegvíz

4 csésze liszt

Egy nagy narancs héja

1 tk őrölt fahéj

½ tk só

3 tojás

1 tojás sárgája

¼ csésze puha sós vaj, felkockázva

½ csésze meleg tej

1 ek vanília kivonat

Dekorációhoz:

1 felvert tojás 1 ek vízzel

Kandírozott gyümölcsök

Szeletelt mandula

12 ek Nutella®, 1 ek adagonként

Lépések:

**1**

Keverjük el az élesztőt 1 ek cukorral és 1 ek meleg vízzel egy kicsi edényben. Hagyjuk 10 percig állni.

Keverjük össze a lisztet, maradék cukrot, narancshéjat, fahéjat és sót egy nagy edényben (vagy robotgép táliban). Adjuk hozzá a tojást, vaját, élesztőkeveréket, tejet és vanília kivonatot. Elektromos habverő dagasztó fejével vagy kézzel gyúrjuk össze amíg lágy, sima tésztát nem kapunk.

2

Amint a tészta összeállt, tegyük ki egy enyhén lisztes felületre és gyúrjuk amíg lágy, sima és kicsit ragadós nem lesz (szükség szerint adjunk hozzá lisztet vagy tejet).

Formázzunk labdát a tésztából és tegyük egy nagy, tiszta, kikent edénybe.

Takarjuk le az edényt egy nedves konyharuhával, és tegyük meleg, száraz helyre kb. 20 percre, hogy duplájára dagadjon.

Amint a tészta megdagadt, gyúrjuk össze és újra formázzunk belőle labdát.

Készítsünk az ujjunkkal egy lyukat a labda közepébe és finoman nyújtjuk ki addig, amíg ovális gyűrű alakot nem kapunk. Addig nyújtjuk a kenyeret amíg akkora nem lesz, mint a tányér amin tálalni szeretnénk. (Kb. 30 cm átmérőjű).

Tegyük az ovális tésztagyűrűt egy sütőpapírral kibélelt tepsibe. Hagyjuk duplájára dagadni, kb 30 percig.

3

A kelési idő vége felé melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Amint a tészta megkelt, kenjük meg tojássárgájával, és dekoráljuk ízlés szerint kandírozott gyümölcsökkel, szeletelt mandulával.

Süssük a kenyeret 20 percig, amíg enyhén aranybarna nem lesz. Amint kész, vegyük ki a kenyeret a sütőből és hagyjuk hűlni mielőtt felvágnánk és Nutella®-val megkenve, egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálalnánk.

