

PRZEPIS

Kanapki z francuskiej chałki z kremem Nutella® i cytrusowymi skórkami

Średnie

12 Porcje

3 h 40 min



Składniki na ok 12 kromek/12 porcji

25 g drożdży

150 ml wody

250 g mąki tortowej

250 g mąki Manitoba

6 żółtek

100 g masła

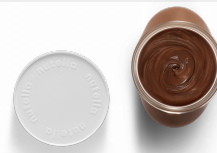
80 g cukru

40 ml mleka

kandyzowane skórki owoców cytrusowych

120 g kremu Nutella® (10 g/porcję)

szczypta soli



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Na stolnicę wysyp mąkę tortową, uformuj z niej kopczyk i w środku zrób zagłębienie, do którego wlej wcześniej przygotowany roztwór z drożdży rozpuszczonych w wodzie. Wyrób gładkie, jednorodne ciasto.

**2**

Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 40 minut. Ponownie zagnieć, dodając mąkę Manitoba, 5 żółtek, masło (stopione i wystudzone), cukier, mleko, kandyzowane skórki cytrusów i szczyptę soli. Ponownie wyrób ciasto, przykryj ściereczką i odstaw na kolejne 2 godziny do wyrośnięcia.

**3**

Po upływie tego czasu krótko zagnieć ciasto na oprószonym mąką blacie. Jeśli chcesz przygotować jedną większą chałkę, przełóż ciasto do nasmarowanej masłem i wysypanej mąką formy o głębokości około 10 cm i długości 18 cm. Posmaruj wierzch mlekiem i piecz w temperaturze 180°C przez 10 minut, a następnie przez 20 minut w temperaturze 160°. Pokrój chałkę w kromki i udekoruj kremem Nutella® i kawałkami skórki.

Entuzjazm dla wszystkich!

Kiedy wykwinna kuchnia francuska bierze się za wypiek pieczywa, a w dodatku spotyka z entuzjazmem, jaki niesie Nutella®, to efektem mogą być tylko przepyszne kanapki z chałki z kremem Nutella® i cytrusowymi skórkami.