

РЕЦЕПТ

# Солодкий хліб з родзинками і Nutella®

Складно

10 Порції

1 год 0 хвилин



## Інгредієнти

**на 10 порцій**

500 г борошна

250 г квасного сусла

50 г води

30 г вершкового масла

13 г сухих дріжджів

50 г цукрового піску

85 г родзинок

солодке біле вино за смаком

10 г солі

10 g Salt

150 г Nutella® (15 г / порція)



Для приготування  
страви досить 15 г  
Nutella® на одну порцію.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Замочіть родзинки в теплій воді на 10 хвилин, потім злийте воду і ретельно промийте їх. Покладіть родзинки в солодке вино, щоб воно повністю покрило їх. Викладіть на стіл або дошку гіркою борошно і цукор. Змішайте в мисці квасне сусло, воду, лікер і сухі дріжджі. Ретельно перемішайте і поступово вливайте суміш в центр гірки борошна з цукром, продовжуючи перемішувати.

**2**

Замісіть м'яке, однорідне тісто. Додайте в нього тепле вершкове масло невеликими шматочками і, як тільки масло вбереться, додайте сіль. Злийте вино з родзинок і додайте родзинки в хліб, добре вмішуючи їх в тісто. Потім відставте тісто на 2 години. По закінченні цього часу сформуйте буханець, намагаючись робити це акуратно, щоб не видавити повітря з тіста. Дайте тісту знову піднятися, поки його об'єм не збільшиться удвічі. Це займе не менше 5 годин.



3

Змастіть поверхню хліба збитим яйцем і запікайте в духовці, попередньо нагрітій до 160 °С, приблизно 35 хвилин.



4

Використовуйте зубочистку, щоб перевірити готовність хліба. Якщо необхідно, продовжіть час випікання. Подавайте хліб нарізаним скибочками, на кожному з яких намастіть Nutella®.

**Сьогодні у вашій сім'ї свято? Його смачний аромат вже в повітрі! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти**

Хліб з родзинками – це традиційний рецепт італійського регіону Марке. Зазвичай хліб випікають під час збору винограду в сезон виноробства. А ви можете посмакувати солодким хлібом з родзинками і Nutella® в будь-яку пору року!