

# Bejgli

## BEJGLI – tradičný maďarský vianočný koláč

Suroviny na cesto:

400 g Múka pšeničná hladká

150 g Voda

70 g Margarín

70 g Masť bravčová

55 g Cukor kryštál

12 g Droždie VIVO

7 g Soľ

Maková náplň:

80 g Mak modrý

50 g Cukor kryštál

35 g Slivky sušené

31 g Citrón (cca 1 ks citrón – použijeme šťavu z citróna a kôru)

13 g Piškóty detské (na strúhanku)

5 dcl Rum

Orechová náplň:

83 g Vlašské orechy

45 g Cukor kryštál

32 g Pomaranč (cca  $\frac{1}{2}$  pomaranča – použijeme šťavu z pomaranča a kôru)

30 g Marhule sušené

18 g Piškóty detské (na strúhanku)

5 dcl Rum

Gaštanová náplň:

210 g Gaštanové pyré

Suroviny na potieranie: 1 ks Vajce

Postup prípravy:

Pripravíme si náplne. Nasekané sušené slivky a marhule namočíme deň vopred alebo na 10 -12 hodín do rumu. Gaštanové pyré necháme rozmraziť pri izbovej teplote. Pomelieme orechy, mak a piškóty, postrúhame kôru z pomaranča a citróna. Do misky s pomletým makom primiešame cukor, piškótovú strúhanku, namočené a nasekané sušené slivky, citrónovú kôru a šťavu. Do druhej misky s pomletými orechmi primiešame kryštálový cukor, strúhanku, namočené sušené marhule, pomarančovú kôru a šťavu. Tieto plnky by mali byť skôr sypké. V múke rozmiešame soľ, cukor, margarín a bravčovú masť. Prilejeme vo vode rozdrobené

droždie a vymiesime cesto. Stredne tuhé cesto dáme do misky a necháme zrieť pod utierkou 30 minút. Cesto rozdelíme na tri diely a rozvaľkáme ich do tvaru štvorca (25×25 cm). Plnku nanášame cca 1,5 cm od kraja. Nenatreté strany cesta potom prehne na plnku. Cesto stočíme do rolády – nie natesno, vtedy môže závin prasknúť. Závin uložíme na plech s papierom na pečenie. Toto urobíme s každou plnkou. Takto pripravené bejgli necháme podkysnúť na teplom mieste prikryté utierkou 30 min, potrieme žĺtkom a necháme v chlade, aby žĺtok úplne uschol (cca 30 min). Usušené záviny opäť potrieme tentokrát vaječným bielkom a necháme preschnúť na chladnom mieste (cca 30 min). Toto dvojité natieranie zaručí mramorovú vzorku po upečení, ktorá je typická pre bejgli. Záviny popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 200°C prvých 6 minút, potom ich dopečieme ešte cca 22 minút na 180°C. Bejgli krájame až po vychladnutí.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

