Domáci trdelník

Napadlo Vám niekedy, že by ste si vedeli trdelník upiecť aj doma? Túto myšlienku nám vnukli dlhé rady na vianočných trhoch, v ktorých sa nám nechcelo stáť. Skúsili sme, upiekli sme, ochutnali sme a teraz sa radi podelíme o recept.

Surovina na cesto:
645 g pšeničnej múky hladkej 00 Extra
240 g mlieka
103 g kryštálového cukru
90 g masla
45 g droždia Fala
40 g vajíčko (menšie)
15 g vaječný žĺtok
13 g vanilkového cukru
10 g soli

Orechová zmes na posypanie:
200 g mletých vlašských orechov
100 g kryštálového cukru
50 g strúhanky
2 g mletej škorice

Postup prípravy:
Do preosiatej múky pridáme soľ s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť 20 min, potom ho rozdelíme na 10 častí s hmotnosťou 120g a vytvarujeme ich do guličiek, ktoré necháme ešte podkysnúť 10 min. Medzitým si alobalom obalíme prázdne plechovky od piva a potrieme ich olejom. Guličky vytvarujeme do prameňov dlhých cca 90 cm. Tie potom natočíme na pripravené plechovky. Trdelník zvlhčíme na mokrej utierke a obalíme ho v orechovej zmesi. Výrobky uložíme na plech a necháme nakysnúť. Pečieme pri 190°C, cca 18 min.

Viac na našom FB Pečenie nás baví