Kysnutá orechová bábovka

Kysnutá orechová bábovka
Počet porcií: 12 ks
Čas prípravy: 120 minút
Zoznam surovín na cesto:
500 g Múka pšeničná polohrubá
250 ml Mlieko
100 g Cukor krupica
60 g Maslo
42 g Droždie FALA
30 g Olej stolový
5 g Soľ
Zoznam surovín na náplň:
200 g Orechy vlašské mleté
100 g Cukor kryštálový
100 g Maslo
Postup prípravy:
Kvások si pripravíme tak, že droždie zmiešame s časťou vlažného mlieka (teplota cca 30 ˚C) a trochou cukru. Pridáme múku, zvyšok cukru a mlieka, soľ a vypracujeme cesto, ktoré prikryjeme a necháme ho na teplom mieste vykysnúť cca 30 minút. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na veľký obdĺžnik. Potrieme ho roztopeným maslom a posypeme zmesou mletých vlašských orechov a cukru. Zvinieme ho do rolády a vložíme do vymastenej formy na bábovku. Necháme ho ešte 20 minút podkysnúť a tesne pred pečením popicháme vidličkou. Pečieme na 180 °C asi 40 minút.
Viac na našom FB Pečenie nás baví.