

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. Zviníme 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.](#)

