

Sladký uzol

Suroviny na cesto:

650 g Múka Extra špeciál 00

280 g Mlieko plnotučné 3,5% (vlažné)

105 g Cukor kryštál

90 g Maslo

70 g Hrozienka

50 g Vajce (1ks)

45 g Droždie

16 g Vaječný žltok

13 g Vanilkový cukor

10 g Soľ

Posyp:

Hrubý cukor

Mandľové Lupienky

Postup prípravy cesta:

Do misky nalejeme vlažné mlieko, pridáme cukor kryštál a nadrobené droždie, všetko spolu zamiešame a chvíľku (cca 10 minút) počkáme, kým nám kvások nevybehne. Medzitým do kuchynského robota nasypeme múku zmiešanú s vanilkovým cukrom a soľou, a potom prilejeme kvások, vajce, maslo a zamiešame cesto. Do vymieseneného cesta pridáme hrozienka a tie už len zľahka zapracujeme do cesta. Vymiesené cesto potom preložíme na pomúčený stôl a jemne ho ešte pregúľame a vložíme do múkou vysypanej misky, prikryjeme utierkou a cesto necháme hodinu zrieť na teplom mieste.

Vyzreté cesto rozvážime na rovnaké kúsky (cca 90g) guľky, ktoré vytvarujeme na rovnaké pramene. Pramene potom uväzujeme (tvarujeme) do uzlov. Uzle necháme kysnúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Po nakysnutí potrieme vaječným žĺtkom, na dozdobenie posypeme hrubým cukrom alebo mandľovými lupienkami. Pečieme v predhriatej rúre na 180°C cca 15-20 minút dozlatista.

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

