

Vianočná štóla

(dávka na 2 štóly)

POTREBUJEME:

1 kocku droždia VIVO 42 g

350 g polohrubej múky

350 g špaldovej múky

140 g kryštálového cukru

350 ml vlažného mlieka

150 g masla

5 žĺtkov

1 kávovú lyžičku soli

80 g hrozienok

pomleté orechy, sezamové a ľanové semiačka (podľa potreby)

POSTUP:

Všetky ingrediencie vymiešame na hladké, nelepivé cesto, ktoré prikryjeme a v teple necháme 20 minút odpočinúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na dva diely a vytvarujeme do podoby štóly, ktorú necháme ešte 40 minút vykysnúť. Obidve štóly potom pečieme asi 5 minút na jednom plechu pri teplote 180 °C, ďalších 10 minút potom pri teplote 160 °C. Upečené štóly potrieme olejom a posypeme práškovým cukrom, ktorý na nich necháme zaschnúť.

