

Maslovo-mliečny chlebíček

Maslovo-mliečny chlebíček

Počet porcií: 2 ks

Čas prípravy: 270 minút

Zoznam surovín na cesto:

300 g Múka pšeničná hladká

140 g Mlieko plnotučné

50g Vajce

45g Cukor kryštál

20g Mlieko zahustené sladené

20g Maslo

4g Droždie sušené SAF INSTANT

2g Soľ

Zoznam surovín prekladanie:

120g Maslo (na prekladanie 4-8°C)

Zoznam surovín na potieranie a polevu:

100 g Mlieko zahustené karamelizované

50 g Maslo

Postup prípravy :

Stuhnuté maslo na prekladanie rozvaľkáme na obdĺžnik a vložíme späť do chladničky. Zmiešaním mlieka, 10g cukru a sušeného droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme zvyšok cukru, soľ, vajce, zahustené sladené mlieko a pripravený kvások. Všetko spolu miesime, kým sa nám všetky suroviny nespoja. Ku koncu miesenia pridáme maslo a vymiesime hladké cesto. Cesto vložíme do chladničky zrieť na 30 minút. Potom cesto rozvaľkáme a položíme naň stuhnuté rozvaľkané maslo a zabalíme ho do cesta podľa obrázkového návodu. Cesto znovu rozvaľkáme, preložíme a znovu vložíme do chladničky, kde bude zrieť cca 20 minút, toto prekladanie a zrenie zopakujeme ešte raz. Nakoniec cesto rozvaľkáme a vložíme do vymastenej formy. Takto hotové cesto necháme kysnúť 120 minút pri izbovej teplote. Po vykysnutí cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme 22 minút pri teplote 170°C, potom zvýšime teplotu na 220°C a dopekáme 5 minút. Po vypečení výrobky potrieme trochou rozpusteného masla a cca po 5 minútach môžeme chlebíček vybrať z formy. Hotový maslovo-mliečny chlebíček môžeme ozdobiť zahusteným karamelizovaným mliekom.

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

