

chlebek owocowy

BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

suszonych fig i śliwek	25 dag
daktyli	15 dag
rodzynek	12 dag
wódki owocowej	250 ml
mąki	50 dag
drożdzy	6 dag
cukru	7 dag
mleko	120 ml
masła	15 dag
jajko	2
po szczypcie:	
cynamonu, goździków,	
gałki muskatołowej	
ziela angielskiego	
skórka cytrynowa	
żółtko jajek	
migdałów	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone owoce
pokroić, dodać
rodzynki, wlać
alkohol i
odstawić na
noc. Mąkę
wymieszać z
drożdżami i
łyżką cukru.
Dodać
podgrzane
mleko, przykryć
i odstawić na
30 min w ciepłe
miejsce. Dodać
jajka, masło,
resztę cukru,
przyprawy i
skórkę z
cytryny.
Zagnieść,
przykryć i
odstawić na
godz. Z 1/3
ciasta
uformować
kulę. Pozostałe
ciasto zagnieść
z owocami i
odstawić na 30
min. Kulę
rozwałkować na
kwadrat. Z
ciasta z
owocami
uformować
bochenek,
owinąć
rozwałkowanym
ciastem, ułożyć
na blasze i
odstawić na ok
30 min.
Bochenek
posmarować
żółtkiem
wymieszanym z
łyżką wody i
udekorować
migdałami. Piec
60 min w temp.
200 st.