

# Štola

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

- Rozinky 180 g
- Rum 200 ml
- Polohrubá mouka 450 g
- Droždí 30 g
- Mléko 200 ml
- Cukr 90 g
- Mandle 120 g
- Kandované ovoce 120 g
- Máslo 220 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Rozinky namočíme do rumu. V troše vlažného mléka a lžici cukru necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme mouku, kvásek, zbytek cukru, mandle, rozinky, ovoce, máslo a vypracujeme těsto. Necháme hodinu na teplém místě kynout. Pak z těsta vytvarujeme štolu, kterou necháme ještě 20 minut přikrytou odpočinout. Pečeme v předehřáté troubě při 180C asi hodinu. Horkou štolu potřeme bohatě máslem a obalíme v moučkovém cukru.