

Portugalský velikonoční chlebíček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 9

- Máslo 16 lžíce
- Bezlepková mouka 10 hrnek
- Mandlové mléko 1.5 hrnek
- Droždí suché 3 balení
- Voda teplá 0.5 hrnek
- Vejce 6 ks
- Třtinový cukr 1.5 hrnek
- Whisky 4 lžíce
- Citronová kůra 2 lžíce
- Citronový extrakt 1.5 lžička
- Mandlový extrakt 0.75 lžička
- Sůl 1 lžička
- **Na vymazání plechu a potřetí:**
- Máslo 4 lžíce
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 500 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Mouku prosejeme do větší mísy, necháme rozpustit máslo a mandlové mléko ohřejeme na pokojovou teplotu. V další misce rozmícháme droždí v teplé vodě a necháme vzejít kvásek. Vejce vyšleháme šlehačem do pěny, přidáme cukr a šleháme při středních otáčkách do krémové konzistence (cca 3 minuty). Do další mísy nalijeme máslo do mléka, přidáme citronovou kůru ze 2 citrónů, extrakty, whisky a vše promícháme. Poté vše zašleháme do vaječné směsi a pomalu budeme přisypávat mouku. Na závěr přidáme kvásek a vše opatrně promícháme. Těsto musí být hladké a homogenní. Mísu s těstem přikryjeme utěrkou a dáme na 1 hodinu vykynout na teplé místo. Velikost těsta by se měla zdvojnásobit. Po vykynutí těsto prohněteme na pomoučněném vále a rozdělíme na více malých bochníků. Bochníky přikryjeme utěrkou a necháme minimálně 6 hodin nebo přes noc odpočívat. Troubu si přehřejeme na 200°C. Bochníky namažeme rozpuštěným máslem nebo vejcem a vložíme do trouby. Pečeme cca 50 minut, dokud není kůrka nahnědlá. Zkusíme špejlí, jestli jsou bochníčky již hotové. Jestliže bude špejle po vyjmutí z bochníčku suchá, jsou hotové.