Sladký kynutý cop plněný nutellou

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- hladká mouka 700 g
- máslo 50 g
- mléko 300 ml
- moučkový cukr 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- žloutky 2 ks
- droždí 1 kostka

Doba přípravy: 2 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Mouku vysypeme do mísy, vytvoříme uprostřed důlek, do kterého dáme rozdrobené kvasnice, ty zasypeme cukrem a zalijeme trochou vlažného mléka, necháme vykynout kvásek, jakmile kvásek vykyne, přidáme rozpuštěné máslo, zbytek mléka, cukru, sůl a vaječné žloutky, vypracujeme těsto které necháme zakryté vykynout
2. Jakmile těsto zdvojnásobí svůj objem, přendáme ho na vál a rozdělíme na dvě poloviny
3. Z jedné poloviny vyválíme na pomoučené pracovní desce plát asi 1 cm silný, ten hojně potřeme nutellou, zarolujeme jako roládu, kterou podélně uprostřed rozřízneme nožem, na jedné straně řez nedokončíme, takže těsto zůstane spojené, povrch obou částí několikrát po celé délce nařízneme (objeví se nám nutella), pak obě nohavice smotáme do copu, konce k sobě zatlačíme a cop přeneseme na plech s pečícím papírem

4. Druhou polovinu těsta zpracujeme stejným způsobem, takže nám vzniknou dva copy
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 160-170 °C asi 60 minut
6. Hotové copy nakrájíme na plátky a můžeme podávat.

Poznámka:

recept na dva copy