

Dia ovocný chlebiček

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- droždí 30 g
- sušené jabka 100 g
- polohrubá mouka 400 g
- mletá skořice 1.2 lžička
- dia čokoláda tmavá 25 g
- nízkotučné mléko 300 ml
- nepřislažovaná směs sušeného ovoce 100 g
- pšeničná krupička 30 g
- dia sirup 90 g
- vlašské ořechy 150 g
- citrónová šťáva 1 lžíce
- dia čokoláda světlá 25 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Droždí rozmícháme v 50 ml vlažného mléka, přidáme lžičku umělého sladidla a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Sušené ovoce nakrájíme nadrobno, ořechy nahrubo nasekáme. Mouku smícháme s krupičkou a prosijeme ji do mísy. Přidáme zbylé sladidlo, sušené ovoce, ořechy, citronovou šťávu, skořici a vzešlý kvásek. Pak přiléváme zbylé vlažné mléko a nakonec rozpuštěnou Heru. Vše zpracujeme na tužší těsto, které necháme asi hodinu kynout.

Těsto opět prohněteme, rozprostřeme do vymazané formy na srncí hřbet a necháme dalších 30 minut kynout. Pečeme je v předehřáté troubě při 180 °C asi 30 minut.

Poté korpus necháme vychladnout a vyklopíme ho. Čokoládu rozehřejeme (každou zvlášť) a chlebiček ozdobně přestříkáme. Ozdobíme ho sušeným ovocem a necháme ztuhnout.

Poznámka:

sušené ovoce (meruňky, brusinky...) - budem potřebovat trochu víc - na ozdobu