

Štola s mandlemi a rozinkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 100 g
- Droždí 1 kostka
- Mléko 200 ml
- Máslo 150 g
- Žloutky 2 ks
- Mandle 100 g
- Rozinky 100 g
- Marcipán 70 g
- Citronová kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Postup:

Připravte kvásek. Do zadělavací mísy prosijte mouku se špetkou soli. Promíchejte ji s 80 g cukru a uprostřed udělejte důlek. V hrnečku rozdrobte droždí, přidejte zbylý cukr, tři lžíce vlažného mléka a umíchejte kašičku. Nalijte ji do důlku a 15 minut nechte vzejít kvásek.

Zadělejte těsto. Rozehřejte máslo a nechte ho trochu zchladnout, aby bylo vlahé, ale ne horké. Pak ho spolu se žloutky přidejte do důlku v mouce. Podle potřeby přilévejte mléko a důkladně vypracujte vláčné těsto (nejdřív v míse, pak na vále). Vraťte do mísy, zakryjte utěrkou a nechte v teple kynout. Mandle nahrubo nasekejte. Spolu s rozinkami, nakrájeným marcipánem a citronovou kůrou je

vmíchejte do vykynutého těsta a ještě jednou ho prohněťte. Na pomoučněném válu z něj vyválejte placku silnou asi tři centimetry. Delší strany přehněte do středu a mírně přitlačte. Štólu přeneste na plech a nechte asi čtvrt hodiny kynout.

Troubu rozpalte na 200 °C a pečte štólu asi deset minut. Pak snižte teplotu na 160 °C a dopékejte 35 minut nebo dokud těsto ulpívá na zabodnuté špejli.