

# Chlebové plněné věnce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na potřetí**
- olivový olej 2 lžíce
- **náplň 1**
- vejce 10 ks
- provensálské koření 1 balíček
- parmská šunka 400 g
- tvrdý sýr 400 g
- **náplň 2**
- ořechy 200 g
- banány 3 ks
- nutella 1 kelímek
- **těsto**
- voda 5.5 dl
- hladká mouka 1 kg
- sušené droždí 3 balíček
- cukr 10 g
- sůl 6 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Belgie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mouku, cukr, sůl a droždí (1ks - 10 g na 1kg mouky) smícháme, přilijeme vodu a zaděláme těsto, které se nelepí. Nic nepřidáváme, je to přesný poměr, těsto bude vláčné. Necháme těsto krátce vykynout, stačí půl hodiny.

Mezitím vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Tvrdý sýr nastrouháme na jemném struhadle. Banány nakrájíme na kolečka. Vlašské nebo lískové ořechy nasekáme nahrubo.

Těsto rozdělíme na 2 poloviny. První polovinu vyválíme na dlouhý plát, poklademe ho parmskou šunkou nebo jinou šunkou podle chuti, oloupanými uvařenými vejci, nastrouhaným sýrem a posypeme provensálským kořením. Zavineme jako závin, ale konce necháme neohnuté, protože je spojíme jako věnec, tím že jednu část nasuneme do druhé asi na 1,5 cm. Věnec přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Věnec potřeme dlaní s olivovým nebo slunečnicovým olejem.

Druhý díl těsta také rozválíme. Potřeme nutellou nebo čokoládovým krémem, poklademe banány, které jsme nakrájeli na kolečka, a posypeme sekanými ořechy (lískové nebo vlašské). Zabalíme stejně jako první věnec a dáme také na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme dlaní olivovým nebo slunečnicovým olejem.

Věnce pečeme v horkovzdušné troubě při 200 °C přibližně 20 minut, až na povrchu zezlátnou.

Chlebové plněné věnce podáváme jako výborný sladký moučník a slanou chuťovku.