

# Pannettone z květináče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 7

- Květináč o průměru 14 cm 1 ks
- Hladká mouka 1.5 hrnek
- Žloutky 3 ks
- Vlažné mléko 6 lžíce
- Nakrájené kandované ovoce nebo citrusová kůra 5 lžíce
- Moučkový cukr 5 lžíce
- Změklé máslo 4 lžíce
- Rozdrobené droždí 1.2 lžíce
- Mletý hřebíček a skořice 1.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mouka na poprášení 1 ks
- Máslo na potřetí 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

V hrnku smícháme droždí se lžičkou cukru a mouky, zalijeme lžící mléka, rozmícháme a v teple necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme zbylou mouku, promícháme ji se solí, kořením a cukrem, do středu nalijeme žloutky, přidáme kousky změklého másla a kvásek pomocí zbylého zaděláme hladké těsto. Poprášíme ho moukou a necháme pod utěrkou v teple hodinu kynout. Pak do těsta zapracujeme kandované ovoce nebo kůru z citrusu a naplníme jím květináč vyložený pečícím

papírem, který jsme potřeli máslem. Květináč vložíme do trouby vyhřáté na 200°C po 8 minutách snížíme teplotu na 190°C a pečeme dalších 35 minut.