



Čokoládovo-orieškový chlebík

Na prípravu čokoládového chlebíka budete potrebovať:

350 g hladkej múky, ½ lyžičky soli, 180 ml vlažnej vody, 5 g sušeného droždia, 50 g kryštálového cukru, 25 g rozpusteného masla + na vymastenie plechu, 70 g orechov (para a lieskové orechy), 55 g tmavej čokolády, 55 g mliečnej čokolády, 1 vajce na potretie

V mise zmiešajte 250 g múky so soľou. V inej miske zmiešajte vodu, droždie a cukor, všetko vlejte do múky a pridajte aj rozpustené maslo. Mieste v kuchynskom robote s nástavcom háku 10 minút, potom dosypte zvyšnú múku a nechajte ešte 5 minút miesiť, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte 1 hodinu na teplom mieste kysnúť.

Lieskové a para orechy opražte na suchej panvici a nasekajte na väčšie kusy. Nasekajte aj čokolády.

Po vykysnutí preložte cesto na pracovnú dosku, rozťahnite ho a posypte čokoládou a orechmi. Zrolujte a vložte cesto do maslom vytretej formy na srnčí chrbát, opäť prekryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte ešte 30 minút kysnúť. Pred pečením potrite chlebík rozšľahaným vajíčkom.

Pečte v teplotovzdušnej rúre rozohriatej na 170 stupňov 15 – 20 minút, kým nebude povrch zlatistý.