



## Julebrød (nórsky vianočný chlieb)

**Na jeden bochník Julebrød budete potrebovať:**

200 ml teplého mlieka  
 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru  
 5 g sušeného droždia  
 330 g hladkej múky  
 štipku soli  
 ½ čajovej lyžičky kardamónu (5 strúčikov)  
 85 g kryštálového cukru  
 85 g masla izbovej teploty + na vymastenie misy a formy  
 40 g hrozienok

### **A TAKTO NA TO:**

Pripravte kvások. Zmiešajte 100 ml teplého mlieka s lyžičkou cukru, sušeným droždím a nechajte napučať. V mise od kuchynského robota zmiešajte múku, štipku soli, kardamón, pridajte napučaný kvások, zvyšné mlieko, cukor a maslo. Vymieste mierne lepkavé cesto. Pomocou stierky preložte cesto do misy vytretej maslom, misu prikryte potravinovou fóliou a nechajte na teplom mieste 1 a ½ hodiny kysnúť.

Nakysnuté cesto preložte na pracovnú dosku, rozťahnite ho rukami do tvaru obdĺžnika a rovnomerne posypte hrozienkami. Cesto zrolujte a preložte do formy vytretej maslom. Prikryte a nechajte ešte 30 minút kysnúť. Pečte pri teplote 160 stupňov 40 až 50 minút. Po upečení vytiahnite Julebrød z formy a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

**Tip: Julebrød môžete ale aj nemusíte piecť vo forme. Po prvom kysnutí vytvarujte z cesta chlebový bochník, uložte na plech, prikryte ho misou a nechajte druhý krát podkysnúť. Pečte pri rovnakej teplote.**