



Orechnjača - orechový závin

Na orechový závin budete potrebovať:

4 g sušeného droždia (21 g čerstvého droždia), 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 100 ml plnotučného mlieka, 270 g polohrubej múky, štipku soli, 30 g kryštálového cukru, 1 vajce, 30 g rozpusteného masla

Na orechovú náplň budete potrebovať:

200 g mletých vlašských orechov, 100 ml mlieka, 80 g kryštálového cukru, 2 polievkové lyžice rumu, kôra z 1/2 citróna, 1 čajovú lyžičku mletej škorice, vajce a trochu mlieka na potieranie

A TAKTO NA TO:

Pripravte kvások na cesto. Do misky nasypete sušené droždie, cukor, prilejte teplé mlieko, premiešajte a nechajte napučať. V čistej mise zmiešajte múku so soľou, pridajte 30 g cukru, vajce, napučaný kvások a rozpustené maslo. Mieste pomocou kuchynského robota. V prípade potreby dosypete trochu múky, ale nepreháňajte to s ňou. Hladké, pružné cesto premiestnite do misy vytretej maslom, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť 1 a 1/2 hodiny.

Kým cesto kysne, nachystajte si orechovú náplň. Mleté orechy zmiešajte s cukrom, citrónovou kôrou, rumom, škorice a zalejte vriacim mliekom. Náplň riadne premiešajte a nechajte vychladnúť.

Keď cesto zdvojnásobí svoj objem, preložte ho na jemne pomúčenú pracovnú dosku, rukami a pomocou valčeka ho rozťahnite a vyvalkajte do obdĺžnika. Cesto rovnomerne potrite orechovou náplňou a zrolujte. Preložte do formy na srnčí chrbát vytretej maslom, prikryte utierkou a nechajte ešte 15 až 30 minút podkysnúť.

Rúru predhrejte na 150 stupňov. Orechový závin potrite rozšľahaným vajíčkom s trochu mlieka a popichajte špajlou. Pečte 50 minút až 1 hodinu. Po vytiahnutí z rúry ho nechajte 10 minút odpočívať vo forme. Závin vyberte hlavou dolu na čistú utierku a nechajte vychladnúť. To zabezpečí že sa cesto nebude od náplne oddeľovať.