



Tento lahodný múčnik pochádza z Milána.

//

Na prípravu potrebujeme:

20 g čerstvého droždia, 200 ml vlažného mlieka, 50 ml vlažného mlieka + med max 100 ml, 400 g hl. múky, pol lyžičky soli, 125 g masla, 4 žĺtky, 60 g cukru, drvené mandle, 50 g hrozienuk, štipku strúhaného muškátového orieška, postrúhanú kôru z 1 umytého citróna a 1 pomaranča, 1 balenie vanilkového cukru, 70–80 g kandizovanej citrónovej kôry nemusí byť

Glazúra na potretie: 1 vajce vyšľaháme s lyžicou mlieka alebo vody a lyžicou vanilkového cukru



Postup:

Z droždia, 200 ml vlažného mlieka a trošky múky si urobíme kvások, do 15 minút je hotový. Do múky vmiešajte hrozienka, sušené ovocie, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru a mandle. Zvlášť rozpustíte v teplom mlieku 50 ml med. Do misy s múkou pridajte 2 žĺtka, kvások, soľ, zmes mlieka a medu. Prilejeme kvások a vypracujeme hladké cesto. Prikryté necháme kysnúť hodinu kým nezdvohnásobí svoj objem. Potom cesto pretužíme, hánkami z neho vytlačíme vzduch, cesto spľasne. Prikryté necháme 10 minút odpočívať.

Medzitým si vymastíme dno formy na pečenie, boky obložíme papierom na pečenie tak, aby 5–8 cm prečnieval nad okraj formy. Forma na pečenie tohto múčnika by mala byť hlbšia, aspoň 15 cm. Do odpočinutého cesta vmiesime zmäknuté maslo, v ktorom sme vymiešali 2 žĺtky, muškátový oriešok, cukor a vanilkový cukor. Miesime 5 minút, z cesta opatrne vytvarujeme bochník a vložíme do vymastenej formy s papierom.

Prikryté necháme kysnúť ešte vyše hodinu. Potom potrieme vajcovou glazúrou, ak chceme mať tmavšiu sladkú kôru, po prvom zaschnutí bochník potrieme ešte raz. Pečieme asi 45 minút pri teplote 180 °C. Pozor, nezabudnite na dostatok pary v rúre na pečenie. Pred vložením múčnika do rúry pomocou rozprašovača rúru vystriekame vodou asi 8 až 10 strieknutí. Po 2 až 3 minútach všetko zopakujeme. Vlhkosť na začiatku pečenia zmäkčí kôru, cesto môže narásť a vytvorí sa tenká chrumkavá kôra. Dobrú chuť

//

ODPORÚČAME:

[Nugátová torta s čokoládovou polevou](#)

[Jednoduchý krémeš s čokoládou](#)

[Hrnčekový koláč s kúskami čokolády](#)

[Banánovo gaštanová torta](#)

tags: sviatocny mucnik panettone taliansky kolac