



Veľkonočný chlebík s lahodnou vanilkou

🕒 120–160 Min 🍷🍷🍷

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

125 ml	Biele víno
500 g	Pšeničná múka
125 ml	Mlieko
75 g	Maslo
75 g	Cukor
0.5 kus	Droždie
2	Vaječné žĺtky
0.5 PL	Soľ
5 g	Aníz celý
0.5 kus	♦ Vanilka Bourbon

Na potieranie

1 ks	Vajcia
2 PL	Mlieko

- 1 Aníz zľahka rozdrvte v mažiari a zmiešajte s bielym vínom. Anízové víno nalejte do pohára so skrutkovacím vrchnákom, nechajte ho cez noc lúhovať (nie v chladničke!) a preced'ťe.
- 2 Múku zmiešajte so soľou, potom zohrejte mlieko, kým nebude vlažné. Do malej misky rozdrobte droždie a primiešajte 1 PL cukru, 2 PL vlažného mlieka a 2 PL múky, kým nevytvorí hustý kvások. Zľahka popráš'ťe múkou a prikryte potravinovou fóliou. Kvások je hotový, keď viditeľne vykysne.
- 3 Medzičasom si v zvyšku mlieka rozpusťte maslo a vmiešajte cukor a dužinu z vanilkového lusku.
- 4 Pridajte aníz a zmes mlieka a masla do kvásu a vymiešajte do hladka. Cesto zľahka popráš'ťe múkou a nechajte hodinu kysnúť v mise prikrytej potravinovou fóliou.
- 5 Rozšľahajte vajce s mliekom na potieranie a odložte nabok. Predhrejte rúru na 175 °C (347 °F) pomocou nastavenia teplovzdušnej rúry.
- 6 Z vykysnutého cesta odkrajujte porcie s hmotnosťou približne 100 g a dlaňou z nich na pracovnej doske vytvarujte gul'ky. Gul'ky položte na dva plechy s papierom na pečenie a potrite zmesou vajec a mlieka. Nechajte 30 minút kysnúť.
- 7 Pomocou nožníc urobte do cesta tri hlboké zárezy a pečte do zlatista 15 – 20 minút.

