



Ingredience

- **NIKAL 100% Rostlinný tuk**
- 350 g mouky
- lžice cukru
- 25 g čerstvého droždí
- 130 ml mléka
- 200 g sušených meruňek
- 200 g sušených fíků
- 100 g sušených švestek
- 100 g sušených datlí
- 250 g sekaných mandlí
- 100 g nakrájené citrónové kůry
- lžička skořice
- 1 BIO citron (šťáva a kůra)
- 50 g medu
- 60 ml hruškovice
- 1 vejce (velikost M)
- sůl

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo
Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Vánoční štola



Recept pro 2 osoby.



Příprava trvá cca 120 minut.

Příprava:

Do mísy nasypeme 350 g mouky a vytvoříme důlek. ½ lžice cukru a 25 g čerstvého droždí rozpustíme ve třech polévkových lžících vlažného mléka, přidáme do mísy a smícháme s moukou. Těsto přikryjeme a necháme na teplém místě 20 min odpočinout.

Mezitím si do mísy připravíme 200 g sušených meruňek, 200 g sušených fíků, 100 g sušených švestek a 100 g sušených datlí, 250 g nasekaných mandlí a 100 g na kostičky nakrájené kandované citrónové kůry. Přidáme půl lžičky skořice společně s nasekanou citrónovou kůrou, citrónovou šťávou, 50 g medu a 60 ml hruškovice, smícháme se sušeným ovocem a necháme odležet.

Těsto smícháme se zbylým mlékem a 55 g **NIKAL 100% Rostlinným tukem**, 1 vejcem a špetkou soli. Připravíme hladké těsto a necháme ho dostatečně vykynout.

Rozehrějeme si troubu na 180 °C.

Marinované ovoce vmícháme do těsta a znovu necháme odpočinout. Pak si těsto rozpůlíme na dva chleby a na pečícím papíru dáme na plechu a do trouby přibližně na 20 minut.

Bochníky pokapeme vodou a necháme péct v předehřáté troubě asi 50 minut. Poté necháme vychladnout. Chléb nejlépe chutná pokud ho necháte týden v klidu vyschnout.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 8,9 g tuk • 34,9 g sacharidy • 5,8 g bílkoviny
5 g vlákniny • Energetická hodnota 252 kcal