

Bochánek - podklad pod med

250 ml mléka
100 g cukru moučka
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
100 g posekaných rozinek nejlépe předem namočených v rumu
(kandované nebo sušené ovoce)
50 g sekaných mandlí plus plátky na posyp
1 vejce plus další na pomazání
50 g rozpuštěného nebo pokrájeného másla
1/4 kostky čerstvého droždí (cca 10 g)
1/2 lžičky soli
1 polévková lžíce rumu

Těsto si připravíme v domácí pekárně - program hnětení a kynutí nebo pomocí hnětače (roboty). Vkládáme nejdříve tekuté, pak sypké suroviny. Na pokyn pekárny nebo před ukončením hnětení přidáme ovoce a posekané mandle. Až bude těsto pěkně vykynuté, přendáme na plech s pečícím papírem a vytvarujeme do bochníku. Povrch pomazeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlovými lupínky a necháme ještě asi půl hodiny v teple nakynout. Pak pečeme 30 až 40 minut při 150°C. Pokud by se nám zdálo, že povrch rychle tmavne, přikryjeme bochánek zlehka alobalem a dopečeme.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---