



Roter Hahn

PIECZYWO

Sladké jablečné žemle

Pro tyto bochánky se doporučují zejména jablka Golden Delicious.

Dodávají chlebu potřebnou sladkost.



Składniki

6 ŽEMLE	75 MIN.
2	jablka (Golden Delicious)
1 lyzka	lžíce skořice
1 lyzeczka	anýzu
2 lyzka	rozinek
3 - 4	vlašských ořechů, lískových ořechů dýňová semínka nebo slunečnicová semínka
500 g	špaldové celozrnné mouky
1 lyzeczka	sůl
350 ml	přírodně zakalené jablečné šťávy (vlažně)
20 g	kvasnic
1 - 2 lyzka	medu
40 g	másla

Przygotowanie - Sladké jablečné žemle

1. Jablka umyjte a nahrubo nakrájejte na kostičky. Přidejte skořici, anýz, rozinky a ořechy.
2. Do mísy nasypejte mouku a sůl. Jablečnou šťávu, kvasinky a med smíchejte dohromady, přidejte k mouce a dobře promíchejte. Nakonec přimíchejte máslo.
3. Těsto přikryjte a nechejte stát, až nabude na zhruba dvojnásobek.
4. Lžíci ho poté naporcujte, vyválejte jednotlivé kousky v celozrnné mouce a položte na moukou vysypaný pečicí plech.
5. Píec we wcześniejszej podgrzany piekarniku w temperaturze 180 °C (z termoobiegim) przez 25-30 minut.

Powodzenia życzy



Elisabeth Mittelberger

Gospodyni oferująca wakacje w gospodarstwie agroturystycznym pod marką „Roter Hahn”

EICHERNHOF W VÖRAN

www.roterhahn.it