**Sladký chléb [Milkbread];**

4;

90 minut;

*Suroviny:*

* 400g Polohrubé mouky
* 12g Cukru
* 83g Horké vody
* 170g Mléka
* 3g Sušeného droždí
* 2 Vejce
* 24g Oleje
* Špetka soli

Směs na potření

* 1 Vejce
* 1 lžíce mléka
* Špetka soli;

Postup:

Smíchat mouku, cukr a sůl dohromady. Pomalu přidávat horkou vodu. Sehřát mléko v mikrovlné troubě 30 sekund, poté přidat sušené droždí a zamíchat. Směs vlít do mísy s moukou a vodou. Přidat vajce a zamíchat. Těsto by mělo být velmi lepivé. Nechat těsto odležet 20 minut.

Po 20 minutách přidat k těstu olej, to by mělo způsobit že těsto přestane lepit. Následně těsto zpracovávat dokud se olej nevstřebá a těsto opět nezačne lepit. Těsto přikrýt a nechat odležet 1 hodinu.

Po odležení by se těsto mělo promačkat pomoučněnou rokou dokud z těsta nevyjde většina vzduchu. Velikost by měla být asi jako před tím než se těsto nechalo odležet. Těsto poté oddělit na třetiny. Na pomoučněném povrchu těsto trochu vyválet. Rohy širší strany těsta se přehnou dovnitř a těsto se položí „hladkou“ stranou dolů. Poté těsto opěr vyválet s válečkem. Vyválené těsto srolujeme do rolky a umístíme rolku do předem připravené mísy na pečení. Přes zopakovat u zbylých dvou třetin. Těsto se poté nechá opět odležet jednu hodinu.

V mezi čase se připraví směs na potření. Směs se připraví kombinací všech surovin a následným zamícháním. Těsto v míse na pečení se potře pomocí metličky.

Těsto se dá péct na 190 °C po dobu 30 minut. Po vytažení se chleba nechá odležet 5 minut.;

ReceptyVDatabazi\Obrázky\_k\_receptům\\_3a7cd9ce-f8ea-409c-a937-90f24336537f.jpg