

Trdelník - Skalický



CESTO:

280 g hladkej múky
150 ml vlažného mlieka
35 g masla
35 g masti
15 g práškového cukru
13 g čerstvého droždia
3 vaječné žĺtky
Štipku soli

DOKONČENIE:

Roztopené maslo na potretie
200 g kryštálového cukru
1 lyžičku škorice
1 vanilkový cukor

POSTUP:

Z droždia, mlieka a lyžice práškového cukru /5g/ pripravíme kvások. Maslo a masť vyšľaháme s vaječnými žĺtkami do peny. Pridáme múku, zvyšný práškový cukor a premiešame. Do pripravenej zmesi pridáme kvások. Dôkladne spracujeme hladké cesto a necháme cca 30-35 minút vykysnúť. Z vykysnutého cesta pripravíme cca 1 meter dlhé šúľky.

Šúľky nahusto navinieme na formu. Nezabúdame konce šúľkov založiť pod navinuté cesto. Cesto točíme na formu rýchlo, aby sa nám neroztrhlo. Navinuté cesto na forme rozvaľkáme tak, aby sa navinuté šúľky spojili a cesto získalo jednotný tvar.

Pripravené trdelníky potrieme roztopeným maslom a necháme 15 minút podkysnúť.

Pečieme cca 20-25 minút pri teplote 200C. Počas pečenia trdelníky 2-3 krát pootočíme a raz potrieme roztopeným maslom.

Upečený trdelník potrieme roztopeným maslom a obalíme ho v cukrovej zmesi so škorice.

Po vychladnutí trdelník opatrne zložíme z formy.