

## Sladký chléb z vlašských ořechů, smetany a vajec

„Chleba jsme doma nikdy nepekli, ale po tom, co jsem zažil vůni při pečení domácího chleba, mi bylo jasné, že se stane součástí pečení. Jelikož jsem žádný recept na chléb nepodědil po babičce, musel jsem k odborné literatuře a autorkou knihy není nikdo jiný než Mirka Slavíková. Samozřejmě každý recept si vždy trochu upravím.“

### Těsto

593 g hladké mouky  
45 g mouky z lískových ořechů  
45 g mletých vlašských ořechů  
45 g mouky z vlašských ořechů  
120 g hnědého cukru  
1,5 lžičky soli  
38 g pekařského droždí  
90 g plnotučného mléka  
120 g smetany  
6 vajec  
113 g másla  
1 vejce a trochu mléka na potření  
troška hnědého cukru na posyp

Nalijeme do mísy teplé mléko, ve kterém rozmícháme droždí. Přidáme prosátou mouku, mouku z lískových ořechů a vlašských ořechů, sůl, smetanu, vejce a drcené oříšky.

Zaděláme těsto, důkladně jej vypracujeme, nakonec do něj zapracujeme změkklé máslo a necháme vykynout. Po vykynutí opět propracujeme. Vytvarujeme kulatý bochník a přeneseme jej na pekáč s pečicím papírem. Necháme jej odpočinout, dokud nezdvojnásobí objem. Opatrně potřeme vejcem a posypeme hnědým cukrem.

Pečeme na 210 °C cca 40 až 60 minut a po celou dobu pečení máme v troubě pekáč s vodou, aby se chléb pekl ve vlhku.

Chléb podáváme se solí a hrnkem podmásolí.







