

Trojfarebný sladký chlebík

Prísady:

Cesto:

1 hrnček hladkej múky
150 ml mlieka (podľa hustoty
dolať mlieko alebo dosypať múku)

1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker

1 žĺtko

1-3 PL cukru (závisí od preferencie)

1 PL masla

Do tmavého cesta pridáme +1,5 čl
Holandské kakao Dr.Oetker

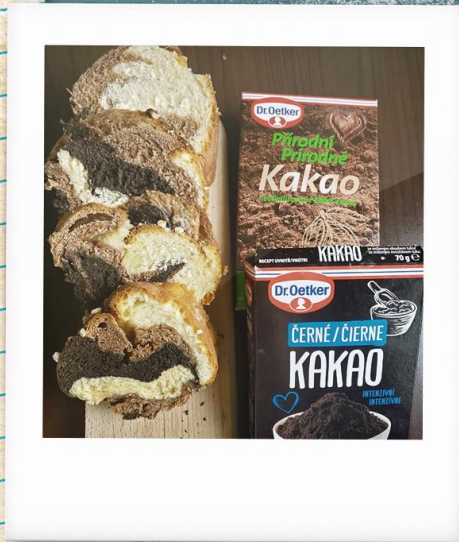
Do čierneho pridáme + 1,5 čl
Čierne kakao Dr.Oetker

Ešte budeme potrebovať:

100 g masla

1 balík Vanilkový alebo Trstinový cukor

karamelový cukor Dr.Oetker



Postup

Na tri cestá si pripravíme tri misky. Do každej misky nasypeme 1 hrnček múky, cukor, žĺtok, 1/3 balíčku droždí a maslo. Do misky, v ktorej si pripravujeme tmavé cesto pridáme 1,5 ČL holandského kakaa. Do misky s čiernym cestom pridáme 1,5 ČL čierneho kakaa. Následne nalejeme do každej misky 150 ml vlažného mlieka a vymiesime dohladka ručným mixérom s nastavcami na kysnuté cesto. Všetky tri misky vložíme do predhriatej rúry na 30°C a necháme 10 minút vykysnúť. Po vykysnutí cestá prehnietime na pomúčenej doske a pripravíme si tri bochničky. Bledé cesto si následne vyvaľkáme na veľkosti formy, v ktorej budeme chlebík piecť, potrieme maslom a posypeme vanilkovým alebo karamelovým cukrom. Následne postup opakujeme s čiernym cestom. Tmavé cesto položíme navrch navrstvené cestá pozdĺžne prekrejeme na polovicu a zatočíme. Formu na chlebík vymastíme Backsprayom, vložíme doň cesto a potrieme vajičkom. Dáme piecť do rúry predhriatej 200°C na 10 minút a následne znížime teplotu na 180°C a pečieme ďalších 15-20 minút.

