

Trojfarebný sladký chlebík

Ingrediencie:

Cesto:

1 hrnček hladkej múky
150 ml mlieka (podľa hustoty doliať mlieko alebo dosypať múku)
1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker
1 žĺtko
1-3 PL cukru (zácisí 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 sti pripravíme tri misky. Do každej misky nasypeme 1 hrnček múky, cukor, žĺtok, 1/3 balíčku droždia 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 prehniatime 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 prekrojíme na polovicu a zatočíme. Formu na chlebík vymastíme Backsprayom, vložíme doň cesto a potrieme vajíčkom. Dáme piecť do rúry predhriatej 200°C na 10 minút a následne znížime teplotu na 180°C a pečieme ďalších 15-20 minút.