

Citrónová štola



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 12

3915 kalorií , **0 g** cukrů , **214 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronova-stola>

Příprava

Připravíme si kvásek. Do hrníčku rozdrobíme droždí, zasypeme lžící cukru a zalijeme 2-3 lžícemi vlažného až teplého mléka. Dáme na teplé místo a necháme vzejít. Do prosáté mouky uděláme důlek. Do něj vlijeme vzešlý kvásek, kolem vysypeme zbylý cukr, sůl a plátky změkklého másla. Zpracováváme v těsto, postupně přidáváme zbývající mléko, rum a citrónovou kůru s citrónovou šťávou. Vypracujeme vláčné těsto. Nakonec přidáme najemno krájené kandované ovoce, nejlépe také kyselkavé jednodruhové. Těsto necháme v teple ještě minimálně půl hodiny kynout. Po té vypracujeme z těsta váleček nebo bochánek, můžeme také zaplést. Pečeme ve vyhřáté troubě min. na 180 °C asi 1 hodinu. Teplou štolu polijeme rozpuštěným máslem, můžeme posypat moučkovým cukrem.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- balení droždí (kvasnice)
- 200 ml mléka
- 100 g cukru krupice
- 250 g másla
- špetka soli
- 1 lžíce rumu
- 50 ml citrónové šťávy
- troška citrónové kůry (asi z 1 citrónu)
- 100 g kandovaného ovoce
- troška másla na polití
- troška cukru moučky na posypání

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník