

# Kynutý skořicovo - cukrový chlebíček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 8

2725 kalorií , 0 g cukrů , 105 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuty-skoricovo-cukrovy-chlebicek>

## Příprava

Do nádoby pekárny vložíme suroviny na těsto v uvedeném pořadí a zapneme program na těsto. Po ukončení programu vykynuté těsto rozválíme na velký obdélník a potřeme rozpuštěným máslem. Hustě posypeme krystalovým cukrem a skořicí. Obdélník těsta nakrájíme na pásy široké jako forma na chlebíček a naskládáme je na sebe. Pak pásky nakrájíme na kousky vysoké jako je forma a vkládáme nastojato do formy vyložené pečícím papírem. Necháme ještě asi 20 minut kynout a pak pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 35 - 40 minut dozlatova. Pečený chlebíček necháme ve formě vychladnout a pak teprve opatrně vyklopíme. Podáváme tak, že odlupujeme jednotlivé pečené plátky těsta.

## Ingredience

- ✓ Těsto: 100 ml mléka
- ✓ 50 ml vody
- ✓ 2 vejce
- ✓ 60 g rozpuštěného másla
- ✓ špetka soli
- ✓ 390 g polohrubé mouky
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1/2 kostky droždí (21 g)
- ✓ Náplň: 50 g rozpuštěného másla
- ✓ 100 g cukru krystal
- ✓ lžíce skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

