

Nugátové šneky

Pokud milujete klasické kynuté šneky, ale na kynuté těsto si netroufáte, mám pro vás poněkud snažší způsob, jak dosáhnout fantastického výsledku.

INGREDIENCE

Těsto

- 60 g másla + *trochu navíc na vymazání formy*
- 260 ml plnotučného mléka
- 370 g hladké špaldové mouky + *trochu navíc na podsypání*
- 35 g třtinového cukru
- 7 g sušeného droždí
- 6 g soli

Náplň

- 150 g nugátové Mixitelly @mixit
- 70 g pistácií + *trochu navíc na dokončení @mixit*

Poleva

- 150 g žervé
- 50 g tučného tvarohu ve vaničce
- 2–3 lžíce nugátové Mixitelly @mixit
- 1–2 lžíce moučkového cukru

POSTUP

Těsto

1. V malém kastrůlku rozpustím máslo. Nechám zchladnout.
2. Do velké mísy odvážím všechny suroviny na těsto. Přidám i zchladlé máslo. Ideálně v kuchyňském robotu pomocí nástavce typu hák vypracuju hladké těsto. V robotu to trvá 5–7 minut.
3. Mísu s těstem překryju kuchyňskou utěrkou a nechám na teplém místě kynout 40–60 minut. Těsto zdvojnásobí svůj objem.
4. Pekáček si vymažu kouskem másla.
5. Pracovní plochu posypu hladkou moukou.
6. Vykynuté těsto vyválím na plát o velikosti 30–35 cm × 45–50 cm.

Náplň a pečení

1. Povrch těsta kromě cca 2cm okrajů potru Mixitellou a posypu nahrubo posekanými ořechy.
2. Nepomazané okraje na kratší straně přehnu dovnitř a po delší straně zaroluju.
3. Váleček nakrájím na šneky o velikosti cca 4 cm. Celkem jich bude 10–12.
4. Řeznou stranou šneky skládám do pekáčku a nechávám je ještě 15 minut vykynout.
5. Zatím přehřejou troubu na 190 °C (horní a spodní ohřev).
6. Šneky pečou 20–25 cm.
7. Vychladlé šneky potru nugátovou polevou a posypu pistáciemi.

Poleva

1. V misce rozmíchám všechny suroviny na polevu.
2. Před natíráním na šneky je lepší nechat polevu alespoň 20 minut v lednici.

Velikost pekáčku

20 × 30 cm

Doba přípravy

30 minut + doby kynutí a pečení