

Čokoládový bochánek

Přísady:

Na těsto:

400 g hladké mouky

100 g Holandského kakaa Dr. Oetker

150 g třtinového cukru

1 ½ KL soli

1 balíček Droždí Dr. Oetker

1 Vanilkový lusk Dr. Oetker

70 g změkklého másla

4 žloutky

250 ml vlažného mléka

80 g nahrubo nasekané
bílé čokolády

80 g nahrubo nasekané tmavé čokolády

50 g jemně nakrájené kandované
pomarančové kůry

Na potřeni a posypání:

1 žloutek

60 g plátek mandli



Postup

Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, cukrem, solí, droždím a dření z vanilkového lusu. Přidáme máslo, žloutky a mléko a důkladně vypracujeme těsto dohladka. Nakonec opatrně vmícháme obě čokolády a pomarančovou kůru. Vypracujeme bochánek, těsto zaprášíme moukou, přikryjeme potravinovou fólií nebo utěrkou a necháme vykynout na teplém místě, dokud asi jednonásobně nezvětší svůj objem. Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše propracujeme a vytvoříme bochánek.

Povrch bochánku potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky žloutkem a posypeme mandlemi. Přendáme na plech vyložený papírem na pečení. Ve středu ještě nařízneme do kříže a necháme chvíli vykynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Bohánek necháme vychladnout.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Plynová trouba: stupeň 4

Doba pečení: asi 40 minut

