

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 pomerančové kůry

Na potření a posypání:

1 žloutek
60 g plátků mandlí

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Příprava:

Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, cukrem, solí, droždím a dřením z vanilkového lusu. Přidáme máslo, žloutky a mléko a důkladně vypracujeme těsto dohladka. Nakonec opatrně vmícháme obě čokolády a pomerančovou kůru. Vypracujeme bochánek, těsto zaprášíme moukou, přikryjeme potravinovou folií 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