

Strucla czekoladowa z orzechami

Składniki na rozczyń:

- 25 g drożdży świeżych (drożdże suche instant 7 g)
- 250 ml ciepłego mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- 400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 50 g masła
- 1 płaska łyżeczka soli

Składniki na nadzienie:

- 100 g masła
- 70 g cukru trzcinowego (może być również zwykły)
- 60 g miodu
- 100 g orzechów włoskich
- 2 łyżki kakao

Dodatkowo:

- 1 żółtko do posmarowania ciasta

Wykonanie:

Rozczyń – do miski kruszymy drożdże, dodajemy łyżkę mąki pszennej oraz dwie łyżeczki cukru i wlewamy 250 ml ciepłego mleka (około 30 - 35°C), wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

Osoby, które będą przygotowywać strucla z drożdży suchych instant, pomijają robienie rozczyń i przechodzą od razu do robienia ciasta. Łączą ze sobą wyżej wymienione składniki na ciasto razem z dwoma łyżeczkami cukru i 250 ml mleka.

Ciasto na strucla - po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje dodajemy mąkę pszenną, sól i roztopione wystudzone masło, i wszystko dobrze mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie ciasto przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 10 min. Wyrobiecie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma. Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy



ciasto do miski. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na około 1 godz.

Nadzienie – w misce ubijamy miękkie masło dodając cukier. Następnie dodajemy miód, kakao i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy orzechy włoskie posiekane i mieszamy do połączenia składników.

Gdy minęła 1 godzina i ciasto już nam urosło przekładamy na stolicę i musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów. Następnie rozwałkowujemy je na placek w kształcie prostokąta (wielkość ciasta musimy dopasować do naszej blaszki z piekarnika. Najlepiej jak prostokąt będzie trochę mniejszy niż blaszka).

Na ciasto po całej powierzchni wykładamy nadzienie. Ale musimy zostawić brzegi ciasta bez nadzienia. Ciasto zwijamy w roladę wzdłuż dłuższego boku. Roladę przekładamy na papier do pieczenia, łączeniem do spodu. Roladę przecinamy nożem wzdłuż na połowę. Dwa kawałki ciasta zwijamy w warkocz tak, żeby nadzienie ułożyć do góry. Przy pomocy papieru do pieczenia podnosimy ciasto i przekładamy na blaszkę z piekarnika. Końcówki skleamy dłońmi. Rozbełtanym żółtkiem pędzelkiem smarujemy całe ciasto.

Blaszki wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 30 min, do ładnego zarumienienia (nie przerażmy się, ponieważ podczas pieczenia część masła wytopi się na boki blaszki i powstanie karmel).

Po upieczeniu strucla wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu usuwamy po bokach karmel, który wytopił się podczas pieczenia i przy pomocy szpatułek, wkładając wzdłuż pod spód, strucla podnosimy i przekładamy na talerz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

