



sk

Valček na cesto s motívmi

Aby ste mali zo svojho výrobku dlhodobý úžitok, odporúčame, aby ste drevo pravidelne olejovali. Postupujte pritom nasledujúcim spôsobom:

1. Výrobok očistíte malým množstvom teplej vody a prípadne trochu jemného prostriedku na riad. Výrobok nesmie zostať vo vode na umývanie dlho, alebo byť dlhšie umývaný pod tečúcou vodou. Následne výrobok nechajte v zvislej polohe dobre vyschnúť.
2. Vezmite niekoľko kvapiek oleja na varenie (nie ľanový olej!). Naolejujte drevo štetcom alebo handričkou nepúšťajúcou vlákna. Prebytočný olej zotrite handričkou.
3. Pred opätovným použitím výrobku nechajte olej dobre vsiaknuť. V prípade potreby podložte pod výrobok podložku, aby ste predišli flakom na podklade.

Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu.

Recept na razené vianočné sušienky špekulácius

Prísady:

- 225 g mäkkého masla
- 210 g hnedého cukru (jemne práškový)
- 2 ČL mletej škorice
- 1/4 ČL čerstvo pomletého zázvoru
- 1/4 ČL mletých klinčekov
- 1/4 ČL mletého muškátového orieška
- 1/4 ČL soli
- 2 ml horkej mandľovej arómy
- 4 PL mlieka
- 480 g múky
- 1/4 ČL kypriaceho prášku do pečiva

Postup:

1. Mäkké maslo vymiešajte mixérom do penista s hnedým cukrom, škoricom, zázvorom, klinčkami, muškátovým orieškom a soľou. Potom pridajte horkú mandľovú arómu a 4 PL mlieka a premiešajte.
2. Múku zmiešajte s kypriacim práškom do pečiva a krátko vmiešajte do cesta. Potom všetko premiešajte rukou a vyformujte do tvaru gule. Zaviňte do fólie a odložte na cca 3 hodiny odpočinúť do chladničky.
3. Rúru na pečenie predhrejte na 160° (tepl vzdušná rúra).
4. Následne dobre vychladené cesto vyberte z chladničky a bežným valčekom na cesto vyvalkajte po porciách na pracovnej ploche vysypanej múkou do hrúbky cca 4 - 5 mm.
5. Potom povrch vyvalkaného cesta posypte múkou, aby sa na ňom valček s motívmi nelepil.
6. Valčekom s motívmi jedenkrát prejdite po ceste a tak na ňom vytvorte razenie. Valček po ceste neposúvajte, ale ho pravidelným tlakom po ňom rolujte!
Aby sa vyrazený motív na sušienkach podaril, musí sa cesto vždy spracovávať dobre vychladené a sušienky sa musia ihneď nechať upiecť.
7. Následne sušienky vykrojte vykrajovačkami a opatrne ich poukladajte na studený plech vyložený papierom na pečenie alebo trvalou podložkou na pečenie.
8. Pečte v zahriatej rúre na pečenie cca 10 - 15 minút. Nechajte vychladnúť a uschovajte v dóze na sušienky.