

# SKOŘICOVÝ ŠNEK

Skořicový šnek je prostě cool a trendy, kdykoliv jej dáte na Instagram, tak vám zaručí velký úspěch. Moje verze šneků je velmi poctivá. Určitě si ji dejte na Instagram, do kalorických tabulek ale radši ne.

## suroviny

### Těsto

- 500 g hladké mouky
- 7 g sušeného droždí
- 70 g cukru krystal
- 200 g vlažného mléka
- 1 vejce
- ¼ lžičky soli
- 1 citronová kůra z 1 citronu
- 80 g změkklého másla

### Náplň

- 120 g změkklého másla na pokojovou teplotu
- 70 g cukru krystal
- 13 g mleté skořice
- 70 g pekanových ořechů nahrubo nasekaných

### Na dokončení

- 80 g rozpuštěného másla
- 20 g rumu
- + máslo na vymazání pekáče

### Javorový přeliv

- 10 g másla
- 40 g mléka
- 200 g moučkového cukru
- lžičce javorového sirupu

## postup

### Těsto

- V míse smícháme postupně hladkou mouku, cukr, sůl a citronovou kůru.
- Ještě přimícháme sušené droždí a opět směs dobře promícháme.
- Do hmoty přidáme ještě vlažné mléko a vejce a těsto lehce propracujeme.
- Nakonec přidáme máslo a vypracujeme ručně nebo v robotu hladké nelepivé těsto, které překryjeme fólií a necháme ho na teplém místě dobře vykynout, počítejme asi 60 minut.

### Náplň

- Máslo vyšleháme s cukrem a skořicí do konzistence krému.

### Kompletace

- Pekáč bohatě vymažeme máslem.
- Na pomoučenou pracovní plochu přeneseme vykynuté těsto.
- Z těsta vyválíme obdélník asi 50x30 cm
- Obdélník potřeme skořicovou náplní a posypeme nasekanými pekanovými ořechy a zarolujeme ho do rolády.
- Z rolády krájíme nožem na asi 5 cm široké kusy, které pokládáme do pekáče řezem nahoru.
- Pekáč přikryjeme znovu fólií a necháme těsto ještě asi 35 minut na teplém místě kynout.
- Šneky pečeme v předehřáté troubě na 200 °C, horní a dolní ohřev. Celý proces trvá asi 30 minut.

