



Vánočka



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

120 g másla
3 vejce
100 g cukru
1 lžičky soli
50 g rozinek
50 g mandlí
250 ml mléka
500 g polohrubé mouky
40 g droždí

Způsob přípravy

Do mísy prosejeme mouku a uděláme uprostřed důlek. Do důlku nalejeme polovinu vlažného mléka a do něj nadrobíme droždí a nasypeme cukr. Opatrně promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Poté přidáme zbytek mléka, žloutky ze 2 vajec, citronovou kůru, rozinky a vypracujeme těsto. Zda je těsto správně zaděláno poznáme tak, že se v něm začnou tvořit bubliny a přestane se lepit na stěny. Těsto v míse umístíme na teplé místo a necháme 2 hodiny kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na 9 částí, nyní zbývá vánočku zaplést. Můžeme zvolit tradiční způsob pletení, nebo můžeme zvolit jednodušší způsob: spodní část upleteme ze 4, střední ze 3 a nahoru přijde ze dvou.

Upletené copy postupně dáváme na plech vyložený pečícím papírem. Vánočku bohatě posypeme mandlovými plátky, necháme ještě půl hodiny nakynout a pak ji potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme dozlatova. Ze začátku na 200 stupňů, po 10 minutách stáhneme teplotu na 125 °C a dopékáme dalších 20-25 minut.

Hotovou vánočku posypeme cukrem a můžeme podávat.