

VÁNOČKA

Suroviny:

Kvásek:

½ kostky droždí
125 ml vlažné vody
lžíce cukru
lžička mouky

Těsto:

75 g cukr krupice
45 g rozpuštěného sádla
1 vejce
6 g soli
375 g hladké mouky

Postup:

Připravíme kvásek a necháme ho asi 10 minut vzejít. Poté přidáme všechny ostatní suroviny, vymícháme hladké těsto a dáme kynout na teplé místo. Po 1 hodině těsto zkontrolujeme a pokud je již dvojnásobně zvětšené, můžeme přejít k pletení vánočky.

Těsto rozdělíme podle toho, z kolika pramenů chceme vánočku plést. Poté jednotlivé kousky rozválíme do kruhu a srolujeme. Takto připravené prameny zapleteme a vánočku vložíme na plech. Překryjeme utěrkou a necháme znovu nakynout, alespoň ¾ hodiny. Pokud těsto v této fázi nakyne málo, při pečení popraská. Jakmile je vánočka vykynutá, potřeme rozšlehaným vejcem. Můžeme ozdobit plátky mandlí. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°. Asi po 15 minutách pečení můžeme překrýt alobalem, aby se nepřipálila. Pečeme do zlatova, dohromady asi 40 minut, záleží na troubě. Na konci pečení můžeme alobal sejmout a dopéct do požadované barvy. Po vytažení potřeme rozpuštěným máslem s rumem.

Autor: Michaela Hyková

