

Babiččin velikonoční osvědčený bochánek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 1

- hladké a hrubé mouky dohromady (1:1) 500 g
- másla pokojové teploty 150 g
- másla pokojové teploty 1 ks
- jemného krystalového cukru 100 g
- nastrouhaná citronová kůra 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- na špičku kulatého nože nastrouhaného muškátového oříšku 1 ks
- na špičku kulatého nože pomletého kardamomu (nemusí být) 1 ks
- čerstvých kvasnic 25 g
- vlahého mléka, nebo smetany 250 g
- žloutky 4 ks
- očištěných hroznů chcete-li namočených v asi 1 lžíci rumu 80 g
- oloupaných a na sucho opražených mandlí, posekaných + 10g navíc na posypání 50 g
- citronády, nebo kandované citronové kůry (nemusí být) 50 g
- vejce na potřetí 1 ks
- máslo na vymazání pečicího papíru 5 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do prosáté a nahřáté obojí mouky se solí, kardamomem, hřebíčkem a vanilkovým cukrem rozsekáme v míse máslo. Přidáme citronovou kůru a přilijeme vykynutý kvásek (připravený z kvasnic, trochy cukru a části vlažného mléka, nebo smetany). Ve zbytku vlažné smetany rozkvedláme žloutky a přilijeme do mísy.

Těsto nejdříve dobře vypracujeme v míse a potom na vále na tuhé těsto asi jako na vánočku. Potom zapracujeme dovnitř hrozinky, mandle, citronádu, těsto dáme zpět do mísy a přikryté dáme na vlažné místo nakynouti.

Z vykynutého těsta uděláme kulatý bochánek, položíme jej na plech vyložený pomaštěným pečicím papírem a dáme jej znovu přikrytý nakynouti.

Nakonec bochánek nahoře nařízneme (jak to dělám já; rozdělíme si střed na 3 části a ode středu ostrým nožkem nakrojíme asi 5cm dlouhé zářezy, které jsou nejhlubší u středu bochánku a zmenšují se do vytracena do stran bochánku. Takto bochánek při pečení nepraskne). Potom se povrch bochánku dvakrát potřeme vajíčkem a posype 10g posekaných mandlí.

Pečeme v dobře vytopené troubě. Když bochánek začne nahoře červenat, teplotu zmírníme a bochánek přikryjeme připraveným pečicím papírem. Bochánek zvolna dopékáme v mírné troubě celkem asi 1 hodinu. Bochánek je upečený, když zapíchnutá dřevěná špejle je po vyjmutí čistá.

Poznámka:

TIP: Ze stejného těsta lze připravit i vánočku.
Veselé Velikonoce!