

Vánočka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- hera 150 g
- hladká mouka 600 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- mléko 100 ml
- rum 1 dl
- moučkový cukr 120 g
- pískový cukr 1 lžička
- sůl 1 špetka
- rozinky 50 g
- mandlové lupínky 50 g
- žloutek 4 ks
- droždí 42 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- mandle 50 g
- **Na potření**
- celé vejce 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Rozinky si naložíme do rumu alespoň hodinu před přípravou těsta. Všechny suroviny musí mít stejnou, pokojovou teplotu. Z droždí, části mléka a lžičky cukru připravíme kvásek.

Hladkou mouku a vykynutý kvásek, cukr, zbylé vlažné mléko, žloutky, jemně nastrouhaný muškátový oříšek, vanilkový cukr, vanilku, sůl, sekané mandle a okapané rozinky částečně propracujeme a nakonec přidáme rozpuštěnou vlažnou Heru. Propracováváme tak dlouho, až vznikne vláčné tužší těsto.

Necháme na teplém místě kynout (těsto na vánočku kyne v teplém prostředí nejméně jednu hodinu). Během kynutí alespoň dvakrát propracujeme. Vykynuté těsto rozdělíme na 9 stejných dílů, každé rozválíme na delší váleček. Spodní díl pleteme ze 4, prostřední ze 3 a vrchní jen stočením 2 pramenů. Pleteme od středu, protože těsto stále kyne. Spodní díl přeneseme na plech, prsty nebo držadlem vařečky promáčkujeme a potřeme rozšlehaným vejcem. Položíme střední díl, opět promáčkujeme, potřeme vejcem a zakončíme horním spleteným pramenem, jehož konce podsuneme pod okraj vánočky.

Celý povrch potřeme zbylým vejcem, posypeme mandlovými lupínky a na krajích a ve středu svisle zapíchneme špejle, aby vánočka držela při pečení tvar.