Velikonoční věnec s medovým máslem

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Mléko 300 ml
- Pomeranč 1 ks
- Máslo 50 g
- Mouka 650 g
- Skořice 1 lžička
- Zlatý třtinový cukr 85 g
- Sušené droždí 7 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Směs sušeného ovoce 100 g
- **MEDOVÉ MÁSLO**
- Máslo 200 g
- Mletá skořice 1.5 lžička
- Mletý zázvor 0.5 lžička
- Med 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mléko lehce zahřejte s kůrou v rendlíku. Sejměte z ohně, vmíchejte máslo a nechte jej rozpustit. Mouku smíchejte se skořicí, cukrem, droždím a solí. Pak do suché směsi přidejte mléčnou směs i vejce a zpracujte vařečkou. Vyklopte na pomoučený vál a hněťte do hladkého a elastického těsta. Přendejte jej do olejem lehce vymazané mísy, přetáhněte fólií a nechte 2 hodiny kynout. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní plochu a prohněťte, abyste vytlačili všechny vzduchové bublinky. Pak do těsta zapracujte sušené ovoce, rozdělte ho na 11 stejně velkých částí a z nich vyválejte bochánky. Ty pak vyskládejte na plech pokrytý pečicím papírem do věnce – nechte mezi nimi malinko místa. Překryjte fólií a nechte další hodinu kynout – bochánky nakynou a budou se dotýkat jeden druhého. Troubu předehřejte na 180 °C. Věnec pomašlujte druhým vejcem. Dalších 140 g mouky smíchejte s vodou, aby vznikla spíš hustší pasta. Přeneste ji do zdobícího sáčku a na každý bochánek udělejte velký kříž. Věnec pečte 25 minut. Podávejte teplý s medovým máslem energicky našlehaným ze všech potřebných přísad.