

Vánočka od tchyně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- bílek 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 ks
- mléko 250 ml
- droždí 1 kostka
- vejce 1 ks
- hladká mouka 500 g
- cukr 100 g
- máslo 100 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto, od té doby co mám domácí pekárnu, zadělávám v pekárně. Suroviny dávám v tomto pořadí: mléko s rozšlehaným vajíčkem, rozehřáté máslo, špetka soli, cukr, mouka smíchaná s práškem do pečiva, citronová kůra a nakonec sušené droždí.

Když se dělá těsto ručně, uděláme kvásek z trochy vlažného mléka, cukru a droždí. Do mísy si

připravíme mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí, přilijeme vlažné mléko, ve kterém jsme rozšlehali vajíčko, přilijeme rozehráté máslo a vzešlý kvásek. Vypracuje těsto, až se odlepuje od stěn mísy.

Hotové těsto přendáme na vál a zapracujeme do něj rozinky. Omyté rozinky namočíme do trošky rumu se špetkou skořice. Můžou se přidat nahrubo nasekané mandle, ořechy. Těsto vrátíme do mísy, posypeme lehce hladkou moukou a dáme kynout na teplé místo. Po hodině těsto několikrát propracujeme vařečkou a dáme znovu tak na 3/4 hod. kynout.

Vykynuté těsto vyndáme a rozdělíme na 9 částí. Ty rozválíme na válečky a upleteme copy ze 4, 3 a 2 válečků. Když kladu jednotlivé copy na sebe, pomažu spodní bílkem. Když je vánočka hotová, necháme ji na sporáku ještě asi 15 minut kynout. Pak ji potřeme bílkem a posypeme plátky mandlí. Zabezpečíme ji několika špejlemi proti sesunutí.

Dříve jsem potírala vánočku rozšlehaným vejcem, ale někde jsem četla, že to tmavne a musí se přikrývat papírem - to je pravda. Při potírání bílkem to není nutné. Vánočku pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C. Asi po 10 minutách plech s vánočkou otočím a teplotu snížím na 140 °C. Celkem se vánočka peče asi 30 minut dozlatova.

Vánočka od tchyně je lehká a nadýchaná.