

# Velikonoční slané kroucené pečivo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- **na ozdobu**

- celý kmín 7 špetka
- hrubozrnná sůl 7 špetka

- **na potřetí**

- bílek 1 ks

- **těsto**

- cukr krystal na posypání 1 lžička
- droždí 1 ks
- vejce 2 ks
- vlažné mléko 500 ml
- čerstvé droždí 50 g
- cukr krystal do mouky 2 lžička
- hladká mouka extra speciál 00 700 g
- sůl 2 lžička
- slunečnicový olej 50 ml

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Do misky rozdrobíme drožd, posypeme cukrem, ohřejeme mléko, polovinou vlažného mléka zalijeme droždí a necháme na teple vykynout kvásek - asi 30 minut.

V míse dobře rozšleháme vejce s olejem, přilijeme vykynutý kvásek, přisypeme 400 g prosáté mouky, sůl, cukr a pomocí vidličky zpracujeme na husté lité těsto, které zalijeme druhou polovinou vlažného mléka a za postupného přidávání zbylé mouky po troškách pomalu a důkladně mícháme rukama, až se suroviny spojí na hladké lesklé pružné a nelepivé měkké těsto.

Těsto zpracováváme, dokud se těsto neodděluje od rukou i stěn mísy a na povrchu se tvoří velké bubliny, pozor, nepřehnat nadměrným přidáváním mouky! Těsto musí zůstat velmi měkké. Z těsta vytvarujeme bochník, jemně ho posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme v teple vykynout do dvojnásobného objemu - asi 1 hodinu.

Potom těsto vyklopíme na silně pomoučenou desku, nepřepřepujeme ho, jen velmi jemně z něho jen tak vzdušně vytvarujeme válec, který ostrým nožem rozdělíme na 20 přibližně stejných částí. Dále už není potřeba podsypávat moukou a z každé části opravdu jen zlehka uděláme váleček o délce asi 40 cm.

Tento váleček ohneme v polovině tak, aby nožičky směřovaly dolů k nám, postupně je splétáme překládáním obou nožiček přes sebe tak, aby překládání bylo vždy navrchu a netočilo se dokola a ostatní zůstalo pěkně na desce. Potom dolní konce spojíme jemným stisknutím a zasunutím pod vzniklý jednoduchý vrkoč.

Vrkoče dáme na plech vyložený teflonovou fólií nebo pečícím papírem, klademe dále od sebe, aby se při kynutí nespojily navzájem. Vrkoče potřeme rozšlehaným vaječným bílkem a posypeme celým kmínem. Nyní jsem hrubozrnnou sůl nedala, ale vy ji však můžete dát, případně posypat i kmínem.

Na spodek trouby dáme hrneček s vroucí vodou. Kroucené pečivo pečeme na střední příčce v troubě vyhřáté na 200 °C na funkci horní a dolní ohřev asi 16 minut, až se povrch zbarví do pěkné zlatožluté barvy. Potom pečivo vybereme z trouby a necháme vychladnout na mřížce.

Vychladlé pečivo dáme do košíku a podáváme k uvařené domácí šunce a jiným velikonočním dobrotám na snídani. Pečivo servírujeme k pohoštění návštěvám a hodí se k němu dobře vychlazené orosené pivo. Toto slané velikonoční pečivo je na povrchu krásně křupavé a přitom uvnitř měkké a vláčné. Pečivo je velmi vhodné i na různé slavnostní příležitosti.

Na průřezu je vidět, jak je pečivo nadýchané a pórovité. Je to velmi chutné, jemné a lehké slavnostní dekorativní pečivo a hodí se k různým nářezům ze salámů, šunce, masu, salátům, studeným mísám, sýrům, domácí tlačence, zabíjačkovým dobrotám, paštikám, plněným vejcím, různě plněné zelenině, sytým polévkám, gulášům nebo samostatně s máslem a se sklenicí mléka nebo čaji.

Kdysi toto pečivo pekla moje drahá dobrá babička na Velikonoce. Pečivo bylo úžasně chutné, lehké, nadýchané, slavnostní a dekorativní. Pečivo se podávalo ke snídani na Velikonoce pro nás i pro koledníky k velikonočním dobrotám. Přidávám její velmi starý a výborný recept k velikonočním svátkům.