Vánočka

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 1 kg
- Máslo 150 g
- Cukr 150 g
- Droždí 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Mandle 60 g
- Rozinky 60 g
- Mléko 1 l
- Vejce na potření 1 ks
- Oříšky na posypání 100 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme klasické kynuté těsto, dobře vypracujeme a nakonec vpracujeme mandle s rozinkami. Mísu s těstem přikryjeme utěrkou a necháme na teple kynout. Těsta musí být dvakrát tolik, doba kynutí je závislá na teplotě v místnosti. Polovinu těsta dáme na vál a rozdělíme na 9 dílů. Upleteme cop ze čtyř pramenů, dáme na plech s pomaštěným pečícím papírem a uprostřed cop prohloubíme. Dále pleteme cop ze tří pramenů, dáme jej do prohloubeného čtyřpramenného copu a také prohloubíme. Nakonec stočíme zbývající dva prameny, dáme je navrch a konce dobře přitiskneme. Hotovou vánočku necháme ještě vykynout, potom jí potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými oříšky. Méně zkušené kuchařky mohou ještě na dvou místech středem vánočky zapíchnout špejle /až na plech/ a vánočku si tak zajistí, aby se nesesula. Vánočku vkládáme do dobře vyhřáté trouby a po zapečení snížíme teplotu a pomalu dopékáme. Z tohoto množství jsou dvě střední vánočky.