

Veľkonočná pascha fotorecept



Suroviny

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| 600 g | múka hladká špeciál |
| 400 g | múka polohrubá |
| 200 g | cukor kryštál |
| 2 ks | cukor vanilkový |
| 2 čl + sol' | prášok do pečiva |
| 1 ks | droždie |
| 4 ks | vajcia |
| 1 dl | olej |
| 1/2 l | mlieko vlažné |
| 1 ks | citrónová kôra |
| 100 g | ovocie kandizované |
| 150 g | tvaroh hrudkový |
| 100 g | hrozienka |
| 1 ks na potretie | žltok |

Postup prípravy

1. Obidva múky preosejeme do misky, urobíme jamku, nalejeme trocha mlieka, pridáme trocha cukru a rozmrvieme droždie. Droždie necháme iba napučať. Kým droždie napučí, tak nastruháme cit. kôru. Oddelíme žltky od bielka a z bielkov vyšľaháme sneh. Pridáme ostatné suroviny, okrem hrozienok, tvarohu a kandizovaného ovocia.
2. trocha premiešame a pridáme vyšľahany sneh. Sneh zapracujeme do cesta ,
3. a cesto dobré vypracujeme do hladká. Tak asi 15 min. Čím dlhšie , tým lepšie.
4. Po vymiesení cesto rozdelíme na tri časti, tak asi po 700 g. Do každej časti cesta pridáme inú ingredienciu a zapracujeme do cesta. Necháme pol hodinky podkysnúť.
5. Potom cesto na pomučenej doske vyvaľame ,
6. a každý bochník vyšľaháme asi na 70 cm a spletieme do vrkoča.
7. Vrkoč stočíme a vložíme do väčšej misky s vyšším okrajom. Moja mala priemer 25 cm. Miska musí byť vymastená a vysypaná múkov. Do stredu vložíme fľašu, tiež pomastenú. Takto uložené cesto necháme 1 hod. kysnúť.
8. Keď cesto nakysne do plnej misky, /asi 1 hod./, rúru nahrejeme na 170 °C a misku vložím do rúry piecť. Pečiem na spodnej priečke rúry, a keby náhodou vrch pripekala, tak zakryjem alobalom. Doba pečenia je najmenej 1 hod. Kontrolujeme špičkou, či sa cesto nelepí. Každý má inú rúru ,tak sa musí pridržiavať svojich skúsenosti. Keď by niekomu piekla rúra silnejšie, tak vtedy treba piecť na nižšej teplote.
9. Po upečení Paschu vyberieme a necháme na mriežke úplne vychladiť. Dobrú chuť!