

Kynutý věnec s bramborami

„O Velikonocích vždy snídáme mazanec. Zkoušela jsem jej na sto způsobů i další různé alternativy. A tato varianta patří mezi ně. Recept jsem opět našla u babičky v sešitu. Měla ho několikrát podtržený, což mi naznačovalo, že rozhodně nebudu zklamaná, když ho vyzkouším. A stál opravdu za to, je to jeden z našich velikonočních favoritů.“

Věnec

- ½ droždí
- 1 lžička cukru krupice
- 2 lžíce vlažného mléka
- 175 g uvařených brambor
- 390 g polohrubé mouky
- 80 g cukru krupice
- 1 lžíce domácího vanilkového cukru
- 75 g rozpuštěného másla (ne horkého)
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 150 ml vlažného mléka
- kůra z 1 bio citronu
- 1 zarovnanou lžičku soli
- žloutek s trochou mléka na potření
- mouku na podsypání
- cukr moučka na poprášení
- plátky mandlíček na ozdobu
- 150 g másla
- skořice
- krupicový cukr
- snítka rozmarýnu

Nejprve si připravíme kvásek. Droždí rozdrolíme do misky, přidáme vlažné mléko a cukr, lehce rozmícháme a na teplém místě necháme kvásek vzejít.

Uvařené brambory (když budou vlahé, bude těsto lépe kynout) nastrouháme na jemném struhadle do velké mísy, přidáme oba druhy cukru, rozpuštěné máslo, mouku, kvásek, vejce a žloutek. Dále přidáme sůl, citronovou kůru, vlažné mléko a zaděláme těsto. Těsto se může během hnětení lepit, pak přisypáváme polohrubou mouku.

Po dokonalém uhnětení zaprášíme bochánek těsta moukou, přikryjeme utěrkou a necháme ho na teplém místě nakynout (cca hodina, nebo dokud těsto nezdvynásobí svůj objem).

Po nakynutí rozdělíme těsto na moukou posypané ploše na tři stejné části. Rozválíme a naplníme rozmíchaným máslem se skořicí a cukrem. Pevně zarolujeme, zapleteme pevný cop, zatočíme do věnce a spojíme.

Věnec necháme pod utěrkou na plechu odpočívat a mezitím si předejdeme horkovzdušnou troubu na 170 °C. Rozmícháme žloutek s trochou mléka, potřeme celý věnec a nakonec ho zasypeme plátky mandlíček. Pečeme cca 20 až 25 min.

Po vytažení z trouby necháme věnec vystydnout na mřížce a před podáváním zaprášíme moučkovým cukrem, dozdobíme.





