

Věnec kořeněný hřebíčkem a muškátovým oříškem

„U nás se velikonoční věnec nepeče. Pečeme nádivku a beránka. Věnec bych raději pekl slaný. Nicméně něco na tom věnci je. Je jednoduchý na přípravu a jestliže máte rádi vánočku a mazanec, budete mít rádi i tenhle věnec. Uřízněte si plátek nebo dva, do hrnku nalijte horkou čokoládu, sedněte si do oblíbeného křesla a bude vám nejlíp na celém světě.“

Těsto

1 kg hladké mouky
5 žloutků
80 g cukru
kůra z 1 citrónu
100 g másla
8 g soli
špetka mletého hřebíčku a muškátového oříšku
½ l teplého plnotučného mléka
2 sáčky sušeného droždí
citronový tymián
mandlové lupínky na posypání
bylinky na dekoraci

Smícháme všechny sypké složky. Zahřejeme mléko s máslem, na cca tělesnou teplotu a rozmícháme. Vše smícháme a ze všeho uděláme těsto, do kterého dáme trochu citronového tymiánu. Přikryté těsto necháme vykynout na teplém místě.

Těsto rozdělíme na 3 stejné části, z nich vyválíme „hady“ a zapleteme je jako cop ze tří pramenů. Celý cop stočíme dokola a zkusíme co nejnenápadněji spojit. Pokud chceme, můžeme do věnce na dvou místech ze shora zamáčknout celé syrové vejce tak, aby ho polovina trčela z těsta ven. Necháme opět chvíli přikryté vykynout.

Věnec potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlovými lupínky. Pečeme na 160 °C cca 20 minut.

Poznámky

Dodekorovat můžeme snítkami citronového tymiánu. Svojí vůní se k tomuto věnci náramně hodí.

Na těsto, které kyne, nespěcháme. Správně vykynuté těsto je základem úspěchu.





