

Pleteme vánočku jednoduše

Suroviny

- ★ 500 g hladké mouky
- ★ 120 g cukru
- ★ 3 žloutky
- ★ 100 g rozpuštěného másla
- ★ 4 g soli
- ★ 4 g vanilkového cukru
- ★ citronová kůra
- ★ 80 g rozinek
- ★ 20 g sekaných mandlí na ozdobu
- ★ 120 ml mléka
- ★ 110 ml vody
- ★ 50 g čerstvého droždí
- ★ 1 vejce na potření



Postup přípravy receptu

1. Z droždí, lžičky cukru a vlažného mléka si připravíme kvásek. Do jedné mísy dáme sypké suroviny, do druhé mísy tekuté suroviny. Do mísy s moukou a solí přidáme hotový kvásek, přidáme další suroviny a dobře prohněteme těsto, které necháme cca 60 minut kynout v míse, kterou jsme přikryli utěrkou.
2. Po této době těsto jemně propracujeme a rozdělíme na pět dílů. Vyválíme stejně dlouhé válečky. Z prvních tří začneme plést. První patro pleteme podobně, jako cop ze tří pramenů.
3. Druhé dva válečky pleteme klasicky přes sebe. Spodní patro ze tří copů potřeme vejcem a navrch posadíme druhé patro. Vánočku dáme na plech s pečicím papírem a necháme ještě cca 30 minut kynout na plechu.
4. Potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Pečeme v rozehřáté troubě na 180 stupňů cca 20-25 minut. Pak dopékáme na 160 stupňů ještě cca 20 minut. Aby se vánočka nespálila, můžeme ji přikrýt alobalem.