

NajPečenie



Veľkonočné vrkoče

Oživia vo vás spomienky na detstvo a najlepšie pochúťky starej mamy.

Potrebuje:

125 g	múka hladká
125 g	múka polohrubá
125 g	mlieko
100 g	Helia
50 g	cukor kryštálový
štipka	soľ
12 g	droždie
1 ks	žltok
50 g	hrozienka
30 g	mandľové lupienky
štipka	škoricca mletá
10 g	vanilínový cukor
	žltok na potretie
na potretie	maslo

Postup:

Kvások pripravíme z malej časti mlieka, ktoré zohrejeme na teplotu približne 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie. Necháme vykysnúť. Pridáme múku hladkú, polohrubú, rozpustenú Heliu, žltky, soľ, hrozienka, vanilínový cukor, mandľové lupienky, škoricu, zvyšný cukor a mlieko. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré dáme kysnúť.

Počas kysnutia ho 2 – 3 krát premiesime, aby bolo cesto pevné a pružné. Po vykysnutí cesto rozdelíme na malé kusy, vyvalkáme a vždy z troch upletieme malá vrkoče. Upletené vrkoče ukladáme na vymastený plech, pred pečením potrieme rozšľahaným žltkom. Pečieme pri teplote 220 °C do svetlohnedej farby. Po upečení potrieme rozpusteným maslom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	80 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
