

NajPečenie



Veľkonočný veniec

Veniec je veľmi vkusná veľkonočná ozdoba, ktorá vám navyše po skončení sviatkov nebude zavádzať v skriniach...

Potrebuje:

100 g	Palmarín
40 g	droždie
500 g	múka polohrubá
100 g	cukor kryštálový
100 g	vlašské orechy sekané
50 g	hrozienka
1 ks	vanílnový cukor
250 ml	mlieko
2 ks	vajcia
	soľ

Postup:

Z droždia, 2 lyžičiek cukru a 250 ml vlažného mlieka pripravíme kvások. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Po vykysnutí ho prelejeme do väčšej misky. Pridáme polohrubú múku, štipku soli a rozpustený Palmarin. Premiešame. Nakoniec pridáme zvyšok cukru, vanilkový cukor a 2 vajcia. Vypracujeme hladké cesto, prisypeme pokrájané orechy a hrozienka, prikryjeme utierkou a necháme asi 60 minút kysnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Vykysnuté cesto rozdelíme na 6 častí, ktoré ušľáme do vrkočov. Z vrkočov upletieme jednoduchý vrkoč, ktorý spojíme na okrajoch a vytvoríme veniec. Necháme ho chvíľu dokysnúť (asi 10 minút).

Pripravený veniec potrieme žĺtkom vajčeka a pečieme asi 30- 35 minút pri 200 °C.

NajPečenie