

NajPečenie



Vianočka

Je to tradičný recept môjho manžela, nemá chybu! Urobte si doma vlastnú vianočku s vlastnými surovinami.

Potrebuje:

700 g	múka polohrubá
2 g	soľ
100 g	cukor kryštálový
2 ks	žĺtok
50 g	hrozienka
80 g	mandle
150 ml	mlieko
150 g	maslo
30 g	droždie

Postup:



Z droždia, vlažného mlieka a trochy cukru si pripravíme kvások. Preosiata múku premiešame s cukrom, troškou soli a pridáme roztopené maslo, žĺtky, vykysnutý kvások, hrozienka, posekané mandle a s mliekom zamiesime cesto. Toto necháme dobre vykysnúť a potom rozdelíme na 5 častí. Najprv pletieme vrkoče z troch šulkov, naň uložíme z dvoch. Je to jednoduchší spôsob zapletania. Potrieme žĺtkom a pečieme vo vyhriatej rúre.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	185 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
