

# Receptář

## Velká vánočka

Suroviny:

**mouka pšeničná polohrubá** 500 g

**krupicový cukr** 120 g

**máslo** 100 g

**sádlo** rozpuštěné

**droždí** 1 kostka

**vejce** 1 ks

**žloutek** 1 ks

**mléko** 250 ml

**sůl**

**rozinky** 1 hrst

**vlašské ořechy** 1 hrst

**mandle sekané** 1 hrst

**vejce** 1 ks



Postup:

I. Droždí rozdrobte do velké mísy a se lžící cukru rozmíchejte do tekutého stavu. Přilijte trochu mléka, potom i vejce a žloutek. Promíchejte. Postupně přidejte máslo, sádlo, sůl, mouku, zbytek cukru a teprve pak i zbylé mléko.

II. Hmotu propracujte nejprve vařečkou. Pak vyklopte na vál a hněťte rukama asi 10 minut. Dejte si načas, chvíli trvá, než mouka absorbuje vše tak, jak má. Teprve pak se ukáže, zda těsto lepí (podsypete moukou), nebo je málo pružné (podlijte lžičkou oleje). Pokud nemusíte, nepřidávejte nic.

III. Vytvarujte bochánek, vraťte do mísy a přikryjte utěrkou. Nechte kynout na ne příliš teplém nevětraném místě 3–4 hodiny. Vyjměte a znovu prohněťte. Zároveň zapracujte ořechy a hrozinky (ty ale velmi jemně – naložené plody mají tendenci se rozpadat)

IV. Teď těsto rozdělte nožem na 8 nebo 9 stejně velkých bochánek. Počet záleží na tom, zda ovládáte pletení copu ze 4 pramenů. Pokud ano, bochánek je 9 (4+3+2). Pokud ne, nevadí – upleťte klasický cop ze 3; není sice tak pevný, o to však jednodušší. Pak potřebujete 8 bochánek (3+3+2). Vyválejte je rukama na stejně dlouhé prameny.

V. Začněte plést, a to vždycky od středu směrem ke koncům – prameny se jinak vytahují a mění délku. Spodní patro pleťte tak, aby výsledek vypadal pravidelně hlavně z boku, který bude vidět. Konce zahrňte dospod.

Přeneste na plech a hřbetem ruky doslova splácněte svrchu po celé délce. Tak vytvoříte plochu, která ponese další patro. Upleťte, položte a opět lehce zploštěte. Konce posledního pletence nezahýbejte pod sebe, ale pod samý spodek vánočky.

Na závěr zapíchněte do vánočky špejle šikmo proti sobě, tím pletence definitivně zpevníte. Unikající vzduch při pečení pak nepůsobí neplechu.

VI. Troubu předehřejte na 220 °C. Vánočka bude ještě 30 minut kynout na plechu. Těsně předtím, než půjde do trouby, ji potřete rozšlehaným vejcem a posypte kousky mandlí.

VII. Pečte celkem hodinu: prvních 5–10 minut na 220 °C, na dalších 25 minut stáhněte teplotu na 150 °C a po zbytek času pečte už jen při 100 °C.

Po upečení nechte vánočku úplně vychladnout – pak teprve pocukrujte.

Pochází z on-line stránky [Apetit Online](#)

Slapský Obdobník přeje čtenářům hezký zbytek adventu a krásné Vánoce

21. 12. 2022