

Domáca maslová vianočka s hrozienkami

Dlhé zimné večery sú ideálne na trávenie času vo vnútri. Ak rozmýšľate, ako sa zamestnať, skúste sa inšpirovať naším nápadom. Napečte si vlastnú domácu vianočku.

(dávka na 2 ks 400 g vianočiek)

POTREBUJEME:

múka hladká špeciál 500 g
droždie FALA 42 g – 1 kocka
maslo 50 g
cukor 70 g
vanilkový cukor 10 g
soľ 1 čajová lyžička
1 vajce
mlieko 200 g
hrozienska 50 g
rozšľahané vajíčko na potretie
lupienky mandlí

POSTUP:

Z droždia, vody a štipky cukru pripravíme kvások, ktorý necháme pracovať cca 10 min. Múku a všetky ostatné suroviny, okrem hroziенок, zmiešame a pridáme kvások. Vymiesime hladké, nelepivé cesto a na konci miesenia pridáme hrozienska. Cesto prikryjeme a necháme podkysnúť cca 20 min. Cesto rozdelíme na 2 časti, vyválame do tvaru bochníčkov a necháme opäť cca 5 min. podkysnúť. Každý bochníček rozdelíme na 4 časti a vytvarujeme 4 pramienky, z ktorých spletieme vianočku.

Video k postupu pletenia prikladáme:
<https://www.facebook.com/drozdie/videos/710357342429477/?theater>

Už upletené vianočky opäť necháme dobre nakysnúť – cca 3/4 hodinu. Potom potrieme rozšľahaným vajíčkom a môžeme posypať lupienkami mandlí. Dáme piecť na 180 °C približne 20 – 25 min.





