

Plnená vianočka

Vianoce sú výnimočný čas roka, kedy všetko viac vnímame a nájdeme si čas všimnúť si radosti bežného života, ktoré si v zhone bežných dní ani nemáme čas poriadne vychutnať. Taktiež zrazu aj obyčajné veci chceme robiť trochu inak a dať do nich niečo viac, než inokedy. Spraviť väčší poriadok, či napiecť neobyčajnú dobrotu. Tiež sme rozmýšľali, ako pripraviť niečo tradične vianočné trochu netradične. Takže, nech sa páči, tu je naša Plnená vianočka 😊

Suroviny

200 g hladkej múky
30 g kryštálového cukru
30 g masla
10 g vanilkového cukru
10 g droždia FALA
7 dc mlieka
1 celé vajce
1 žltok
Štipka soli

Na náplň

3 x 50 g rôznych plniek podľa Vášho výberu a chuti

Postup:

Mlieko dáme v miske zohriať tak, aby bolo vlažné, potom v ňom rozpustíme droždie, povrch posypeme trochou múky a necháme kysnúť cca 20min.

Ostatné suroviny múka, kryštálový cukor, vanilkový cukor, celé vajce, vaječný žltok, soľ a maslo dáme do misky a s vykysnutým kváskom zamiesime cesto. Cesto potom necháme na teplom mieste v miske, ktorú prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme postáť (zrieť) cca 15-20min. Potom cesto rozdelíme na tri rovnaké guľky, ktoré rozvaľkáme na obdĺžnik (ovál) a každé cesto naplníme rôznymi náplňami, my sme naplnili makom, orechmi a

marmeládou. Každé jedno naplnené cesto zvinieme do závinu, a potom zapletieme z týchto troch závinov vianočku. Vianočku necháme nakysnúť na teplom mieste, prikrytú utierkou cca 50-60min. Po nakysnutí natrieme vajíčkom a pečieme v zohriatej rúre na teplote 210 °C. Hneď po vložení pletenca uberieme teplotu na 170°C a pečieme 15-20minút (treba sledovať a prispôbiť vášmu typu rúry).

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

