

Škoricová vianočka

Množstvo 3 kusy

Suroviny na Cesto:

650 g Múka Extra špeciál 00

230 g Mlieko plnotučné 3,5% (vlažné)

105 g Cukor kryštál

90 g Maslo

45 g Droždie

50 g Vajcia celé (1ks)

16 g Vaječný žĺtok

13 g Vanilkový cukor

10 g Soľ

Posyp:

Škoricový cukor

Olej

Postup prípravy cesta:

Do misky nalejeme vlažné mlieko, pridáme kryštálový cukor a nadrobené droždie, všetko spolu zamiešame a cca 10minút počkáme, kým sa kvások nenapení (podkysne). Medzitým do kuchynského robota nasypeme múku zmiešanú s vanilkovým cukrom a soľou, potom prilejeme kvások, vajcia, maslo a vymiesime cesto. Vymiesené cesto preložíme na pomúčený stôl a jemne ho ešte pregúľame a vložíme do múkou vysypanej misky, prikryjeme utierkou a necháme cesto cca hodinu kysnúť na teplom mieste.

Nakysnuté cesto rozvážime na tri rovnaké bochníky, každý jeden bochník rozdelíme na štyri rovnaké kúsky, ktoré ušúľame na rovnaké pramene. Pramene potrieme olejom a vyvaľkáme v škoricovom cukre. Zo štyroch škoricových prameňov upletieme vianočku. Vianočku necháme kysnúť cca 40-50 minút na teplom mieste. Po nakysnutí pečieme v predhriatej rúre na 180°C cca 20 minút do zlatista.

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

