

Štedrák

Je aj u vás tradíciou piecť vianočný Štedrák?

POTREBUJEME:

hladká múka 1kg

mlieko 4 dcl

droždie Vivo 2 kocky (2 x 42g)

kryštálový cukor 150g

tuk na pečenie 200g

2 vajcia

soľ – štipka

PLNKY: mak, orechy, tvaroh, cukor, mlieko, citrónová kôra, vanilka

POSTUP:

Z droždia, mlieka a trošky cukru si zarobíme kvások, ktorý necháme cca 10 min. podkysnúť. Tuk na pečenie necháme zmäknúť pri izbovej teplote. Múku, tuk, cukor a ostatné prísady zmiešame a pridáme kvások. Vypracujeme hladké, nelepivé cesto a necháme kysnúť cca 30 min. Cesto si rozdelíme na 2 polovice. Jednu polovicu rozváľame na veľkosť plechu a dáme na vymastený plech. Cesto na viacerých miestach popicháme (napr. vidličkou), aby pri pečení nevytvárало bubliny. Natrieme slivkovým lekvárom. Rozváľame druhú polovicu cesta a uložíme ako druhú vrstvu na lekvár. Opäť popicháme cesto vidličkou. Okraje cesta potrieme olejom, aby boli po upečení mäkké. Na túto druhú vrstvu cesta dáme makovú, orechovú a tvarohovú plnku – pekne vyzerá, keď jednotlivé plnky ukladáme ako pásiky vedľa seba. Takto pripravené cesto necháme opäť podkysnúť cca 30 min. Pečieme na 190 – 200 °C približne 25 – 30 min.

Maková plnka: zmiešať pomletý mak s cukrom v pomere podľa chuti, zaliať teplým mliekom, dochutiť citrónovou kôrou, prípadne vanilkou.

Orechová plnka: zmiešať pomleté orechy s cukrom, zaliať teplým mliekom. Tvarohová plnka: zmiešať pretrený tvaroh s jedným žĺtkom, dochutiť cukrom, vanilkou. A Vianoce môžu začať.



