Tsoureki

TSOUREKI
Aj nám už chýbajú cestovateľské zážitky, a preto vám prinášame jeden tradičný grécky veľkonočný recept. Tsoureki je tradičný grécky koláč, ktorý sa pripravuje buď ako okrúhly koláč s krížom na vrchu v čase Vianoc alebo ako zapletený veniec ozdobený veľkonočnými vajíčkami práve vo Veľkonočnom období. Špecifický je svojím dochutením pomarančovou kôrou, živicou masticha alebo korením mahleb.
Čas prípravy: 180 minút

Zoznam surovín na cesto:
300 g Múka pšeničná hladká
100 g Pomarančová šťava
70 g Mlieko
45 g Cukor kryštálový
42 g Maslo
40 g Čokoládové vločky
11 g Sušené droždie SAF INSTANT
8 g Vanilkový cukor
3,6 g Soľ
1 ks Vajce
kôra z chemicky neošetreného pomaranča
Zoznam surovín na natieranie:
1 ks Vajce
Postup prípravy:
V miske zmiešame droždie s mliekom a necháme cca 10 minút nakysnúť. Múku zmiešame so soľou, kryštálovým cukrom, vanilkovým cukrom, vajíčkom, nastrúhanou kôrou z pomaranča a pomarančovou šťavou. Krátko premiesime, pridáme zmäknuté maslo a vymiesime cesto dohladka. Cesto prikryjeme utierkou a necháme zrieť cca 1 hodinu pri izbovej teplote. Vyzreté cesto rozvážime na tri rovnaké časti a vytvarujeme placky, na ktoré nasypeme čokoládové vločky. Do jednej placky nasypeme 13 g vločiek, zatočíme ich a vyšúľame na dĺžku 60-70 cm. Zapletieme do vrkoča, vložíme do maslom vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy s priemerom cca 23 cm. Necháme nakysnúť na teplom mieste cca 1 hodinu. Nakysnutý koláč potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme v predhriatej rúre 10 minút pri teplote 180 °C, a potom ďalších 18 minút pri teplote 160°C. Po

vypečení vyberieme opatrne z tortovej formy a necháme vychladnúť. Zvyčajne sa dozdobí uvarenými vajíčkami a Tsoureki nám môže potom poslúžiť ako jedlá veľkonočná ozdoba.
Viac na našom FB Pečenie nás baví