

Veľkonočná paska

Veľkonočná paska

Počet kusov : 2 ks

Zoznam surovín na cesto:

500 g Pšeničná múka polohrubá

230 g Mlieko vlažné

100 g Cukor

50 g Maslo

35 g Droždie Fala

6,5 g Soľ

2 ks Vajce žltok

1 ks Vajce na potretie

Postup prípravy:

Z teplého mlieka (teplota cca 30°C), droždia a štvrtinky cukru a trochu múky si pripravíme kvások. Dáme ho na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zamiešame ho spolu s múkou, zvyškom cukru, soli, zmäknutým maslom a žĺtkami. Vymiešame hladké, jemné cesto. Necháme prikryté odpočinúť cca 30 minút na teplom mieste. Keď je cesto odpočínuté vyklopíme ho na pomúčenú dosku a rozdelíme na dve časti. Máme dve možnosti pletenia:

1. Jednu časť rozdelíme na štyri kusy, dva menšie a dva väčšie. Z týchto kusov si vyšúľame valčeky asi 20 cm dlhé a dve menšie a dva väčšie stočíme do dvoch vrkočov. Menší dáme do stredu a väčším ho obtočíme.

2. Druhú polovicu cesta rozdelíme na päť častí. Z jedenej vygúľame bochník a zo štyroch vyšúľame 25 cm valčeky. Tieto valčeky zapletieme ako sieť a prikryjeme ňou bochník.

Obe verzie potrieme vajíčkom a necháme kysnúť na teplom mieste asi 50 minút. Pečieme pri teplote 180 °C cca 30-35 minút. Nezabudnite, že k Veľkonočnej paske sa podáva údená šunka, syr alebo klobáska ☐ Dobrú chuť.

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

