Veľkonočný veniec

Veľkonočný veniec – výzdoba, ktorou pondelkových šibačov určite potešíte 🙂

Zoznam surovín na cesto:
Múka hladká OO špeciál 250 g
Múka polohrubá 250 g
Mlieko 180 ml
Cukor kryštálový 100 g
Vajcia 100 g (2 ks)
Maslo 80 g
Droždie 30 g
Hrozienka 30 g
Soľ 7 g

Vajce na potretie 50 g (1 ks)

Všetky suroviny okrem hrozienok vymiesime a vypracujeme hladké cesto, hrozienka pridávame až pri konci miešania. Cesto prikryjeme a necháme ho 20 minút odpočívať na teplejšom mieste. Potom si ho rozvážime na 6 rovnakých kúskov. Urobíme z nich guličky a z nich vygúľame asi 45 – 50 cm dlhé pramene. Rozdelíme si ich na stole tak, že vrch spojíme (silno zatlačíme, aby sa pri pletení nerozpojil) a tri kusy dáme na pravú a tri kusy na ľavú stranu. Prekrížime ruky tak, že ľavá je na vrchu. Potom chytíme voľný koniec prameňov ľavou rukou na pravej strane a pravou rukou voľný koniec na ľavej strane. Prekrížením koniec, ktorý držíme v ľavej ruke, položíme na spodnú časť pravej strany. V pravej ruke stále držíme koniec a voľná ľavá ruka uchopí koniec prameňa z hornej časti pravej strany. Teraz koniec prameňa v pravej ruke položíme dole na pravú stranu a uchopíme vrchný koniec z pravej strany, a takto to opakujeme, až zapletieme celý vrkoč. Na konci opäť zatlačíme všetky pramene, aby sa nám vrkoč nerozplietol. Nakoniec ho jemne rozgúľame, aby bol po celej dĺžke rovnaký a spojíme do seba voľné konce. Takto nám vznikne veniec.

Položíme ho na plech s papierom na pečenie a necháme ho prikrytý asi hodinu až hodinu a pol kysnúť na teplom mieste. Po nakysnutí ho potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme mandľovými lupienkami. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 200°C na 25 – 30 minút.

Viac na našom FB Pečenie nás baví