

# Vánočka

© COOKING WITH ŠŮŠA BLOG PRO GRAN MORAVIA - COOKING WITH ŠŮŠA



Moučníky

Ostatní

30 minut Příprava

60 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cooking with Šůša

## SUROVINY

- 500 g hladké mouky
- 160 g čerstvého másla La Formaggeria
- 2 vejce
- 100 g třtinového cukru
- 250 ml vlažného mléka
- 1/2 kostky droždí
- špetka soli
- hrst rozinek
- plátky mandlí

Recept na klasickou vánočku s rozinkami posypanou plátky mandlí, která ve vánoční čas provoní váš domov.

## Příprava:

Z jedné lžičky cukru, droždí a trošky mléka připravíme kvásek a necháme ho vzejít. Do mísy nasypeme mouku, přidáme jedno vejce, cukr, špetku soli, mléko a rozpuštěné máslo. Nakonec přidáme hotový kvásek. Zapneme robota a necháme ho vypracovat vláčné těsto. Před koncem hnětení přidáme rozinky a těsto necháme cca hodinku kynout na teplém místě. Vykynuté těsto si rozdělíme na kousky podle toho, jak budeme vánočku zaplétat. Vyválíme z nich pruhy a zapleteme. Hotovou vánočku přendáme na plech s pečicím papírem nebo do kameninové formy. Potřeme ji rozšlehaným vajíčkem, posypeme mandličkami a pečeme ji v troubě vyhřáté na 170 stupňů cca 15 minut. Poté teplotu snížíme na 150 stupňů a pečeme dalších 50 minut.