

Vánočka - základní recept



Receptů na základní vánoční pokrmy koluje po internetu nespočet. Vánočka, linecké, rohlíčky, perníčky...točíme je každý rok, hledáme inovace, nahrazujeme klasické ingredience těmi zdravějšími...přesto více než u jiných receptů platí, že ty roky osvědčené jsou stejně nejlepší a nejchutnější...

Porce: 1 vánočka

Doba přípravy: 3 hodiny

Označení: vegetariánské

Ingredience

- 500 g hladké špaldové mouky
- 100 g mletého třtinového cukru
- 1 vanilkový cukr s pravou vanilkou (10-20 g)
- 100 g kvalitního másla
- 2 žloutky
- 30 g droždí
- 200 ml mléka nebo rostlinné alternativy, pokojové teploty
- 50 g bio rozinek, naložených v rumu
- 50 g sekaných mandlí
- 1 vejce na potřetí
- 1 g soli

Postup

1. Nejprve si připravte kvásek. Do malé misky vlijte trochu vlažného mléka, přidejte lžici cukru a nakonec rozdrobte droždí. Nechte na teplém místě 20 min vzejít.
2. Do větší mísy prosejte mouku, přidejte kvásek, a nakonec všechny zbylé ingredience, až na mandle a rozinky. Těsto dokonale prohnětte, a nakonec vmíchejte i okapané rozinky. Když se již těsto nelepí na vařečku, přeneste ho na vál a ještě cca 5 minut propracovávejte, pak nechte na teple kynout cca 1 hodinu. Těsto nezapomeňte přikrýt utěrkou nebo folií, aby neuschlo.
3. Vykynuté těsto si přendejte na vál a rozdělte ho na 9 kusů, které vyválíte do pramenů a spleťte je do vánočky (4 naspod, cop ze 3 na to, a nakonec 2 navrch). Případně spleťte dle svých

preferencí (ze 6 nebo z 8 najednou).

4. Takto připravenou vánočku ještě nechte půl hodiny kynout na plechu. Mezitím si předejte troubu na 200 °C. Před vložením do trouby vánočku potřete rozšlehaným vejcem a posypte nakrájenými mandlemi.
5. Pečte prvních 10 min na 200 °C, poté snižte teplotu na 140 °C a pečte asi dalších 35 min – velmi závisí na typu trouby, takže případně upravte dle svých zkušeností. Pečte do zlatova a ke konci zkontrolujte špejlí.

Rady, jak na dokonalou vánočku

Na trhu je k dostání hned několik druhů droždí. Pracujte jen s tím, které máte vyzkoušené. Do vánočky nedoporučuji používat droždí sušené, které není tak „silné“ jako to čerstvé. Droždí vždy vyndejte alespoň hodinu předem a nechte ho dosáhnout pokojové teploty. Kvasinky potřebují teplo. Pokud přidáte vychlazené droždí do studeného mléka, budou nejdříve pěkně ochromené, a až po nějaké době začnou spolupracovat. Kváskem si také ověříte, že opravdu fungují.

Těsto hnětte až do doby, než vám začne padat ruka :). Pokud máte robota, pak ho nechte pracovat alespoň 10 minut. Hnětením se vytváří dokonalá polymerová síť mezi jednotlivými lepkovými vlákny, vhání se do těsta vzduch a tekutina, a vše začíná krásně spolupracovat. To je základem pro vláčnou konzistenci a také rovnoměrné kynutí. Dejte vánočce dostatečný čas na kynutí i na plechu, tento krok poskytne zapletené vánočce odpočinek a čas pro nastartování dalšího kynutí za vyšších teplot.

Mouku do mísy opravdu prosejte, aby získala na vzdušnosti. Můžete také přidat maličko kypřicího prášku.

Na internetu je mnoho videí a popisů, jak správně vánočku zaplést. Inspirujte se, anebo si třeba najdete vlastní způsob, pohrajte si s ní. Nebojte se pomoci si párátky, které vánočku stabilizují.

Pečení vánočky by měla být radost, užijte si to. Vyšetřete si dostatek času a nespěchejte!

- autor: Michaela Bebová
- www.biochemicka.cz
- zdroj fotky: Shutterstock.com