

# Sweet Flow

## Netradičně tradiční Vánočka

### Poolish

Hladká mouka 120 g  
 Mléko 130 g  
 Droždí 10 g  
 Fermentovat 5 hodin

Kvásek (celozrnný 1:1) 60 g  
 Také fermentovat 5 hodin

### Těsto:

Poolish + Kvásek (55 g)  
 Mouka hladká 375 g  
 Cukr krupice 115 g  
 Sůl 5 g  
 Vejce 1 ks  
 Žloutky 2 ks  
 Rum 28 g  
 Máslo 115 g  
 Pomerančová kůra z 1 ks pomeranče  
 Citronová kůra z 1 ks citronu  
 Vanilkový lusk 1 ks  
 Rozinky v rumu 100 g

### Postup:

- › Připrav si poolish (to je smíchaná hladká mouka, mléko a droždí) a nech fermentovat 5 hodin.
- › Vykrm starý kvásek s celozrnnou moukou a nech také 5 hodin odpočívat.
- › Připrav si rozinky v rumu.
- › Vyndej si předem máslo, aby změklo. Smíchej ho s kůrou z pomeranče a citronu a se semínky z vanilkového lusku.
- › Po 5 hodinách fermentace dej poolish a kvásek do hrnce a přidej zbytek ingrediencí, tedy hladkou mouku, cukr krupici, sůl, vejce a žloutky.
- › Míchej na první rychlost. Po 2 minutách přilej rum. Míchej další 3 minuty dokud se všechno nespojí dohromady.
- › Míchej na vyšší rychlost přibližně 12 minut. Já osobně používám silnou mouku, mouku manitoba, abych dosáhl krásně elastického těsta. Právě síla mouky má na elasticitu velký vliv.
- › Přidej měkké máslo s vanilkou, pomerančovou a citronovou kůru a rozinky v rumu bez šťávy.
- › Míchej dalších 5 minut dokud se všechno nespojí dohromady.
- › Zabal těsto fólií a nech ho odpočívat 45 minut.
- › Po 45 minutách těsto vyndej a dej si ho na pracovní plochu. Zatlač na něj prsty a vytvoř obdélník. Nech ho odpočívat dalších 10 minut.
- › Rozděl na 6 částí a roztáhni jednotlivé prameny rukama do délky cca 30 cm. Protože je těsto velmi jemné, dávám ho do mrazáku nebo v zimě ven na chladný vzduch na 20 minut.
- › Upleť vánočku ze šesti pramenů.
- › Zakryj ji fólií a nech přes noc kynout, takže 7 – 8 hodin pěkně odpočívá.
- › Když ráno vstaneš, zapni troubu na 170 °C.
- › Potří Vánočku vejcem. Posypej krájenými mandlemi nebo plátky.
- › Přikryj alobalem a druhým plechem.
- › Peč 35 minut. Sundej alobal. V této chvíli stačí jen přikrýt rohy Vánočky a péct dalších 15 – 20 minut.
- › Vánočka je na světě.