

Sweet Flow

Vánočka

Ingredience

500 g hladké mouky
 115 g cukru krupice
 3 g mořské soli *
 16 g čerstvého droždí
 175 g teplého mléka (kolem 35 °C)
 3 žloutky (M velikost)
 kůra z 1 bio citronu
 28 g rumu
 15 g vanilkového extraktu

Dále budeš potřebovat:

115 g měkkého másla
 100 g rozinek v rumu *
 1 vejce (na potřetí) 50 g mandlí (celých nebo plátků)

*Recept na rozinky v rumu:

100 g rozinek
 50 g vody
 40 g cukru krupice
 30 g rumu

Vař vodu s cukrem, přidej rum a nalij do rozinek. Necháme je máčet asi 30 minut, dokud nezměkknou. Rozinky v rumu nejsou nutné pokud je nemáš rád. Když je dávat nebudeš, přidej do receptu 15 g mléka navíc.

Postup na Vánočku:

- › Večer předem nech máslo na kuchyňské lince povolit. Vejce by měla mít také pokojovou teplotu.
- › Smíchej všechny ingredience kromě másla a rozinek. Hněteme na první rychlost 3 minuty a na vyšší rychlost asi dalších 6-7 minut . Poté přidej měkké máslo a hněť dokud se těsto úplně nespojí a není zcela hladké. Trvá to asi 5-10 minut na první rychlost. Náš tip: Když připravuješ briosku nebo Vánočku, tak se máslo v začátku nedává. Nejprve chceme v těstě rozvinout lepek, aby získalo pružnost a střída byla měkčí. Máslo zabraňuje tvorbě lepku v těstě, proto by se mělo přidávat vždy až poté.
- › Úplně na konec přidej rozinky, bez šťávy (Dobře šťávu vymačkej, ať v nich nezůstane žádná tekutina.).
- › Vyjmi těsto z mísy a párkrát ho přelož. Vytvoř kouli a dej zpět do mísy. Nech odpočívat asi 30 minut.
- › Poté těsto polož zpět na stůl. Těsto jemně stlač, aby se uvolnil vzduch, protáhni ho do stran a rozděl na 9 kusů (přibližně 120 g každý kousek). Vyválej, přikryj a nech odpočívat asi 15-30 minut.
- › A teď přijde motání copů ze čtyř, tří a dvou válečků. První patro je zamotané ze 4 pruhů. Po zamotání ho potřij vejcem. Dlaní udělej uprostřed mezeru a přilep další cop spletený ze 3 pruhů. Potřij vejcem a přilep copánek vytvořený ze 2 dílů a znovu potřij vejcem. Ujistí se, že všechny díly Vánočky drží dobře pohromadě, jinak by se mohly při pečení sesunout.
- › Přendej Vánočku na plech. Druhý plech dej pod něj. Tento druhý plech zabrání přepalování těsta zespodu. Raději také používám silikonovou podložku, která je silnější než pečící papír a Vánočku zespoda chrání před spálením. Nakonec do těsta zapícheme 3 – 5 špejlí, aby drželo. To pro jistotu.
- › Pokrop trochu vody, aby těsto nevyschlo. Oschlá kůrka během pečení způsobuje popraskání Vánočky na povrchu. Vánočku vlož do velkého plastového sáčku a takto nech kynout 2 až 3 hodiny. Záleží na tom, jak je droždí čerstvé.
- › Předehřej si troubu na 200 °C. Potřij vánočku vejcem a posypej ji mandlemi. Dej ji do trouby a při teplotě 200 °C peč 4 minuty. Po 4 minutách přikryj celou vánočku alobalem, sniž teplotu na 170 °C a peč dalších 30 minut. Vezmi 4 nerezové ráfky pomocí kterých připevni alobal, aby u pečení neuletěl. Po 30 minutách sundej alobal a peč dalších 10 minut. Otoč plech a peč posledních 5 minut, aby na povrchu vznikla zlatavá barva (čas je orientační, musíš to poslední minutu hlídat). Nech Vánočku vychladnout na plechu.