



Vánočka

Kynuté těsto:

- 200 g hladké mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 balíček Sušené droždí Dr. Oetker
- 120-130 ml mléka
- 60 g cukru krupice
- 80 g másla
- 3 žloutky
- 1 Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Citronová kůra Dr. Oetker
- sůl
- 50 g rozinek

Dokončení:

- vejce na potřetí
- sekané mandle
- moučkový cukr

Prosátou mouku smíchejte se solí, sušeným droždím, oběma cukry a citronovou kůrou.

Ve vlažném mléce rozmíchejte žloutky a vlijte k mouce. Přidejte rozinky a začneme zpracovávat těsto. Následně přidejte lehce změkklé máslo a vypracujte hladké a nelepivé těsto. Nechte na teplém místě kynout.

Vykynuté těsto rozdělte na šest stejných kousků (můžete si rozvážit), vyválejte do pramenů a spleťte do vánočky.

Položte na plech vyložený papírem na pečení, zakryjte potravinářskou fólií a nechte ještě alespoň 30 minut nakynout. Následně pomažte rozšlehaným vajíčkem a bohatě posypte sekanými mandlemi.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 10 minut, pak teplotu snižte na 160-170 stupňů a dalších 20-30 minut dopečte. Špejlí si ověříme, že je vánočka propečená.

Po vychladnutí můžete pocukrovat moučkovým cukrem.