Skořicová vánočka pro dva z pěti pramenů

https://varimesmarcelou.cz/domaci-pekarna/skoricova-vanocka-pro-dva-z-peti-pramenu.html

Zkuste si upéct tuhle báječnou vánočku se skořicí. Až ji ochutnáte, už nikdy jinou nebude chtít.

Na skořicovou vánočku budeme potřebovat

Suroviny na kvásek

- 70 ml vlažné vody
- 20 g kvasnic
- 100 g hladké mouky
- 1 čajová lžička medu

Suroviny na těsto

- 260 g hladké mouky
- 1 kávová lžička soli
- 80 g prosátého moučkového cukru
- 65 g změklého másla
- 70 ml vlažného mléka
- 20 ks opraných a překrájených rozinek
- 1 kávová lžička mleté skořice
- 30 ml rumu (Božkovský Tuzemák)
- ½ rozšlehaného vajíčka

Na potření vánočky

- ½ rozšlehaného vajíčka

Dále budeme potřebovat

- domácí pekárnu
- plech na pečení
- 1 arch pečícího papíru
- vál

Rada: Na odměřování malého množství tekutin používám odměrku od sirupu proti kašli. Je to dobrý a přesný pomocník.

Suroviny na kvásek vložíme do nádoby domácí pekárny. Nejprve tekuté a pak sypké. Necháme vymíchat kvásek a pak jej necháme 30 minut vykynout. Víko pekárny neotvíráme.

Mezitím si připravíme suroviny na těsto. Mouku, cukr a sůl promícháme. Rozinky opereme, překrájíme na menší kousky. Dáme je do skleničky, zasypeme skořicí a zalijeme rumem. Důkladně promícháme. Připravíme si plech na pečení, arch papíru na pečení a vál.

Po vykynutí kvásku otevřeme víko domácí pekárny a vložíme všechny suroviny na těsto. Nejdříve tekuté a pak sypké. Zvolíme program „těsto“ a necháme pekárnu 1,5 hodiny pracovat.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál. Rozdělíme ho na pět stejných částí a ještě necháme 15

minut kynout.

Rada: Vál i plech na pečení nesmí být nikdy studený. Je dobré oba pomocníky nechat při pokojové teplotě minimálně 10 hodin před pečením.

Z každé části těsta rukama uválíme prameny o délce cca 30 cm.

Nebojte se, těsto je krásně pružné a v žádném případě nehrozí, že se přetrhne.Nyní přistoupíme k pletení vánočky.

Na vál položíme pečící papír, který nám po upletení pomůže snadno hotovou vánočku přemístit na plech.

1. Všechny prameny na jednom konci dobře spojíme.
2. Pět pramenů, položených vedle sebe rozdělíme-odsuneme na 3 z leva, mezera a 2 zprava.
3. Vnější levý pramen ze tří přehodíme přes dva zbývající a přidáme ho na pravou vnitřní stranu, kde jsou prameny dva. Počet pramenů na levé i pravé straně se nám obrátí.
4. Pokračujeme v pletení. Vnější pramen z pravé strany přehodíme přes dva sousední a přidáme jej na levou stranu.
5. Uprostřed stále zůstává mezera. Takto postupujeme až do konce.
6. Při pletení prameny vždy mírně utahujeme. Na konci vánočky všechny prameny stiskem spojíme a zasuneme pod vánočku. Totéž učiníme na počáteční straně pletení.
7. Pečící papír vezmeme rukama z obou stran a přemístíme na plech, kde se bude vánočka péct.



Skořicová vánočka pro dva z pěti pramenů
Zdroj:Marcela Hackerová

Na plechu necháme vánočku kynout 1,5 hodiny. Troubu si předehřejeme na180 °C. Těsně před pečením skořicovou vánočku potřeme rozšlehaným vajíčkem. Kdo chce, může ji posypat plátky mandlí. A nyní ji vložíme do vyhřáté trouby.

Pečeme na 180 °C. Po dvaceti minutách ji zakryjeme alobalem a teplotu snížíme na 150 °C. Při této teplotě dopékáme 30 minut.

Vánočka krásně voní po celém bytě a ještě lépe chutná. Upečená vypadá úžasně. Hlavně odpadnou nervy a zklamání z nepovedeného tvaru. Žádné trhliny ani nečekané posuny těsta.