Makový pohankový pletenec bez lepku

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Z uvedených surovin si vypracujeme těsto (500 g mouky, 160 ml mléka, droždí, 70 g cukru, vanilkový cukr, změklé máslo, vejce, špetka soli), které se necháme kynout 45 minut až 1 hodinu v pokojové teplotě. Bezlepkové těsto nenakyne tolik, jako tomu bývá u klasického kynutého těsta, ale maličko přeci jen svůj objem zvětší. Mezitím si připravíme náplň tak, že veškeré suroviny smícháme (mletý mák, kůru, 1 PL rumu, 1 ČL skořice, 1 ČL vanilkového cukru, 2 ČL máslo) v teplém mléce (90 ml) a společně provaříme zhruba 2 minuty. Poté necháme zakryté odstát.

Po nakynutí těsta si ho rozválíme na pečicím papíru do tvaru obdélníku (ne příliš tence, spíše silnější vrstvu, jinak by se těsto trhalo). Na těsto rovnoměrně rozetřeme náplň. Poté těsto z krajů přehneme směrem dovnitř, aby náplň nevytékala a zarolujeme jako závin. Klidně můžeme péct v podobě závinu. Pokud se rozhodneme pro formu věnce, „závin“ rozpůlíme podélně, propleteme a stočíme do kruhu (věnce). Musíme počítat s tím, že se po okrajích těsto trošku trhá. Aby zůstal uprostřed otvor, obalíme malou sklenici alobalem a dáme jí do středu věnce, aby se při pečení nespojil. Poté důkladně celý pletenec včetně náplně pomažeme rozšlehaným vajíčkem s mlékem a dáme péct na 180 až 190 °, dokud povrch nezezlátne.

Necháme věnec vystydnout na plechu a podáváme se zakysanou smetanou, nebo ozdobíme polevou z citronové šťávy a vanilkový cukr.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 180 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 70 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 30 g
- **Mák mletý modrý 200 g** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 500 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Droždí 7 g** - 7 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE