

Vánočka sváteční bezlepková

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Suroviny na těsto smícháme najednou. Vodu do těsta dáváme vlažnou, máslo roztopené, ale ne horké. Rozinky, mandle a ořechy přidáme až poté, co se nám umíchá těsto žádoucí konzistence. Tu hodnotíme asi po 8 minutách, kdy mouky ve směsi nabobtnají. Hotové těsto necháme chvíli odpočinout (5 min.) a hned tvarujeme. Těsto je příjemně volné, tvarujeme namaštěnými dlaněmi. Vánočku můžeme připravovat ve tvaru „štoly“ (přehnutý zploštělý bochánek), těsto drží dobře také tvar u bulek a rohlíků. Nedoporučujeme však plést klasickou vánočku. Těsto se sice tvaruje velmi snadno, ale protože není dostatečně pružné, prameny mají při pečení tendenci praskat. Pokud trváme na klasickém tvaru, jsou na našem trhu krásné formy se vzorem pletené vánočky. Nebo můžeme použít běžnou formu na bábovku. Dávku těsta samozřejmě přizpůsobíme velikosti formy. Vánočku necháme správně nakynout, aby byla kyprá. Podle teploty prostředí cca 50 min (ale i déle). Povrch nakynutého těsta potřeme rozšlehaným vejcem a můžeme posypat např. mandlovými plátky. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C. Délka pečení bude individuální podle toho, zda pečeme těsto v kuse nebo na menší kousky, zda je volně na plechu nebo ve formě. Orientačně vánočku z 300 g Nomixu asi 35 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2.5 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 165 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Rozinky** - 150 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 300 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 13 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

