



kváskové pečivo, co se povede

Sváteční vánočka kvásková



Prosíme dodržujte
3 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA



DODRŽUJTE
časový postup



ODMĚŘUJTE
přesné množství tekutin



NECHTE KYNOUT
při pokojové teplotě
(pokud výslovně není uvedeno jinak)

Kolik času bude potřeba:

1. den - 5 minut (středa večer)
2. den - 5 minut (čtvrtek večer)
3. den - 5 minut (pátek večer)
4. den - 30 minut celkem (sobota dopoledne)
40 minut pro pečení vánočky

Co dalšího bude potřeba:

- Voda, 0,3 l mléka, 50 g másla, jeden žloutek
- Zavařovací sklenice s víčkem (min. 1 l)
- Mísa na těsto (4 l), allobal, pečící papír, bavlněná utěrka
- Digitální kuch. váha, vařečka, mřížka na chladnutí vánočky



1. den, 21:00 (5 min)



Do prázdné a čisté zavařovací sklenice odvážíme 15 g STUDENÉ vody, (vody je opravdu málo, proto ji přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 1**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

Kvásku je málo, jenom na dně sklenice a je to tak správně.



2. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 25 g STUDENÉ vody (znovu přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 2**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

V kvásku se už může objevit pár bublinek, ale pořád je dostatek času na jeho probuzení. Budte trpělí.



3. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 180 g STUDENÉHO MLÉKA a přidáme **SÁČEK č. 3**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.



4. den, 09:00



Kvásek musí zvětšit svůj objem, je to základ pro úspěšný výsledek. Pokud se tak nestalo, vyčkejte až do doby, kdy kvásek začne hezky růst a nabývat na objemu. Klidně vyčkejte pár hodin a posuňte o potřebný čas i další kroky.



4. den, 09:00 (10 min)



Do mísy na těsto dáme celý obsah zavařovací sklenice, přidáme 110 g STUDENÉHO MLÉKA a promícháme.



Přidáme SÁČEK č. 4, 50 g ZMĚKLÉHO MÁSLA a jeden ŽLOUTEK. Začneme zpracovávat těsto.



Vypracujeme hladké těsto. Těsto se pořád trochu lepí na ruce a je to tak v pořádku. Přikryjeme utěrkou.



4. den, 11:00 (15 min)

Těsto postupně rozdělíme na 5 kuliček, každá kulička by měla mít 200 g. Pokud něco zbylo, rozdělte rovnoměrně do každé kuličky.



Moukou ze SÁČKU č. 5 pomůžeme stůl. Ze 3 kuliček rozválíme prameny, které na jednom konci spojíme. Začneme překládat, levý pramen přeložíme doprostřed.



Pak pravý pramen doprostřed. Pokračujeme levým doprostřed až do konce pramenů. Je to jako když pleteme copánek z vlasů.



Ze dvou zbylých kuliček rozválíme prameny, jež na jednom konci spojíme. Začneme vytvářet rovnoměrnou spirálu. Tu pak položíme na spodní část ze tří pramenů.



Na obou stranách konce všech pramenů založíme dospod vánočky. Celou vánočku dáme na připravený plech, vyložený pečicím papírem. Vánočku přikryjeme utěrkou.



4. den, 12:00 (5 min)

PŘÍPRAVA TROUBY

Troubu zapneme na 170 °C (může být elektrická, plynová, horkovzdušná).



4. den, 12:15 (20 min)



Vánočku před vložením do trouby potřeme mlékem, přikryjeme alobalem na prvních 15 minut. Pak alobal sundáme a dopečeme 20-30 minut.



4. den, 12:35

Vánočku vyndáme z trouby a necháme úplně (nejméně 1 hodinu) vychladnout.

Vaše vlastnoručně vyrobená vánočka je hotová a my Vám přejeme

DOBROU CHUŤ!

