

VÁNOČNÍ PLETENEC

Mouka polohrubá	1 250 g
Cukr	170 g
Sůl	15 g
Tuk do těsta	170 g
Vejsce	3 ks
Droždí	50 g
Mléko	600 g
Olej na maštění	120 g
Cukr moučka	20 g

Doba přípravy:
45 minut
Doba pečení:
40 minut

Vánoční věnec



BUDETE POTŘEBOVAT:

na těsto: 500 g hladké mouky 100 g Hery 40 g droždí 50 g cukru
krupice 2 vejce 150 ml mléka 1 balíček vanilkového cukru špetku soli
1 vejce na potřeni

na ořechovou náplň: 150 g mletých ořechů 250 ml mléka 100 g cukru
krupice 3 žoutky 100 g strouhanky

na kokosovou náplň: 200 g kokosu 250 ml mléka 80 g cukru krupice 20 g
proslazené citrónové kůry 20 g proslazené pomerančové kůry 100 g strouhanky

Postup:

Mouku dejte do mísy a uprostřed udělejte důlek. Do něj rozdrobte droždí, posypejte lžičkou cukru a zalijte polovinou vlažného mléka. Nechte na teplém místě vykynout kvásek. Pak přidejte zbytek cukru, vlažného mléka, vejce, vanilkový cukr a špetku soli. Krátce propracujte a nakonec vlijte rozehřátou, ale už vlažnou Heru (abyste si nespářila kvásek). Dobře propracujte na hladké, vláčné těsto, které nechte kynout na teplém místě 30 minut. Pak těsto znovu propracujte a nechte kynout dalších 15 minut. Mezitím si připravte náplně. Vykynuté těsto rozválejte na plát 40x20 cm a rozkrájejte na 2 pruhy (10x40). Do středu prvního dejte ořechovou náplň, kraje potřete rozšlehaným vejcem a zabalte. Do středu druhého dejte kokosovou náplň, kraje potřete rozšlehaným vejcem a zabalte. Oba zabalené prameny spleťte v cop, stočte do věnce, přendejte na plech vyložený pečicím papírem a nechte na teplém místě kynout ještě 15 minut. Pak věnec potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20 minut, pak při 160 °C dopečte ještě po dobu dalších 20 minut. Po upečení přendejte moučník na kovovou mřížku a nechte vychladnout.

Ořechová nádivka

Mléko svařte, přidejte mleté ořechy a cukr. Nechte mírně vychladnout, vmíchejte žoutky a případně pro zahuštění přidejte jemně nastrohanou strouhanku z bílého pečiva.

Kokosová nádivka

Mléko svařte, přidejte mletý kokos a cukr. Nechte mírně vychladnout, pak vmíchejte kandovanou kůru a pro zahuštění jemně nastrohanou strouhanku z bílého pečiva. Obě náplně nechte vychladnout.

TIPY A INSPIRACE:

Tento druh vánočního věnce skýtá prostor pro fantazii, můžete obměňovat náplně i počet pramenů spletaných do věnce.

