

Vánočka I.

Počet porcí: 16

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Nejdřív uděláme kvásek: vlažné mléko, rozdrobené droždí a přidáme trošku cukru. Smícháme všechny ingredience plus kvásek a zapracuju těsto. Kdo chce, může přidat rozinky. Necháme vykynout. Poté klasicky smotáme vánočku. Před pečením pomažeme rozšlehaným vejcem a můžeme posypat sekanými mandlemi. Pečeme na cca 150°C zhruba 50 -60 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1.6 g
- **Mandle jádra 200 g** - 80 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 9.6 g
- **Noli 42 g** - 40 g
- **Cukr krystal** - 7 g
- **Rozinky** - 20 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 384 g
- **Vejce** - 240 g

