Vánočka podle Josefa

3 hodiny náročnost ●●●○

Ta pravá vánočka! Upečte si ji podle Josefa Maršálka, mistra cukráře.

Ingredience

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 90 g cukru krupice
- 10 g vanilkového cukru
- 230 g Jihočeského plnotučného mléka
- 100 g Jihočeského másla
- 2 ks vejce M
- 20g droždí
- 5 g soli
- 1 citron kůra
- 2 g mletý anýz
- 2 g mletý muškátový oříšek
- 150 g rozinek

Na dokončení:

- 50 g mandlí
- 1 malé vejce na potření

Návod na přípravu:

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme oba cukry a vejce, koření, kůru z citronu, mouku a sůl; krátce zamícháme a teprve poté přidáme Jihočeské máslo. Těsto hněteme nejméně 10 minut, dokud se nelepí na mísu ani na vařechu či hák. Do připraveného těsta nakonec zapracujeme rozinky. Přikryjeme a v pokojové teplotě necháme kynout do dvojnásobného objemu. Vykynuté těsto rozdělíme na šest dílů a každý rozválíme do pramenu 30 cm dlouhého. Spleteme vánočku tak, jak jsme zvyklí. Hotovou položíme na plech s papírem na pečení, postříkáme či potřeme vodou a necháme kynout do dvojnásobného objemu. Během kynutí ještě jednou potřeme vodou. Těsně před pečením potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme cukrem či mandlemi a pečeme ve vyhřáté troubě při 160°C asi 30minut dozlatova. Před vytažením zkusíme špejlí.