Vianočka sviatočná bezlepková

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Suroviny na cesto zmiešame naraz. Vodu do cesta dávame vlažnú, maslo roztopené, ale nie horúce. Hrozienka, mandle a orechy pridáme až po tom, ako sa nám vymieša cesto žiaducej konzistencie. Tú hodnotíme asi po 8 minútach, keď múky v zmesi napučia. Hotové cesto necháme chvíľu odpočinúť (5 min.) a hneď tvarujeme. Cesto je príjemne voľné, tvarujeme namastenými dlaňami. Vianočku môžeme pripravovať v tvare „štóly“ (prehnutý sploštený bochník), cesto drží dobre tvar aj pri žemliach a rožkoch. Neodporúčame však pliesť klasickú vianočku. Cesto sa síce tvaruje veľmi ľahko, ale pretože nie je dostatočne pružné, pramene majú pri pečení tendenciu praskať. Pokiaľ trváme na klasickom tvare, sú na našom trhu krásne formy so vzorom pletenej vianočky. Alebo môžeme použiť bežnú formu na bábovku. Dávku cesta, samozrejme, prispôsobíme veľkosti formy. Vianočku necháme správne nakysnúť, aby bola kyprá. Podľa teploty prostredia cca 50 min. (ale aj dlhšie). Povrch nakysnutého cesta potrieme rozšľahaným vajcom a môžeme posypať napr. mandľovými plátkami. Pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C. Dĺžka pečenia bude individuálna podľa toho, či pečieme cesto v kuse, alebo menšie kúsky, či je voľne na plechu, alebo vo forme. Orientačne vianočku z 300 g Nomixu pečieme asi 35 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 13 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 165 g
- **Cukor kryštál** - 25 g
- **Hrozienka** - 150 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 40 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE