

Bezlepková vianočka

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme si kvások z mlieka, cukru a droždia. Do misky dáme zmes Bakery mix, pripravený kvások, maslo, žltk y, citrónovú polevu, vanilkový cukor a pomocou kuchynského robota s hnetacou metličkou vypracujeme hladké cesto, pridáme hrst namočených hrozienok a necháme kysnúť cca 30 minút. Rozdelíme na 3 časti, každú časť rozvalkáme na dĺžku a zapletieme. Necháme na plechu ešte cca 30 - 45 minút dokysnúť. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme mandľami a pečieme najprv 10 minút pri teplote 200 °C, následne teplotu znížime na 180 °C a 20 minút dopečieme.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **BAKERY MIX LIANA - bezlepková zmes na kysnuté cesto 1000 g** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Hrozienska** - 50 g
- **Maslo** - 70 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

