

Bezlepková vianočka s tvarohom

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hrozienka zalejeme vriacou vodou a necháme postáť.

Polovicu mlieka (150 ml) si zohrejeme a rozpustíme v nej droždie, 1 PL kryštálového cukru a 1 PL zmesi Promix ALFA. Necháme na teplom mieste nakysnúť (trpezlivo počkáme, kým a na kvásku neačnú vytvárať "bublínky"). Medzitým si premiešame suché prísady - promix ALFA (1-2 PL zmesi môžeme odobrať na neskoršie pomúčenie pracovnej dosky), soľ, vanilku, cukor, guarovú gumu (2 ČL).

Vaječné žĺtky (3 ks) rozmiešame s tvarohom, rozpusteným maslom, kôrou z citróna a so zvyšným mliekom (150 ml) izbovej teploty.

Do múčnej zmesi pridáme vajíčkovú zmes a nakysnutý kvások a pomocou mixéra miesime asi 5 minút. Pridáme vyžmýkané hrozienka a miesime ešte 2 minúty.

Misu s cestom prikryjeme mokrou utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť do zdvojnásobenia objemu, asi hodinu.

Po nakysnutí vyklopíme cesto na jemne pomúčenú pracovnú dosku (použijeme odložené 1-2 PL zmesi Promix ALFA na pomúčenie). Jemne premiesime a rozdelíme na 3 rovnaké časti. Tie ušľáme do cca 25 cm dlhých pásov, opatrne ich pozaplietame ako vrkoč a vložíme do vymastenej, bezlepkovou múkou vysypanej formy na chlebík. Ak sa cesto pri zapletaní porušilo, mokkými prstami ho opatrne "opravíme".

Vo forme na chlebík necháme vianočku ešte podkysnúť (ideálne v rúre na 40 stupňov a na dno rúry dáme misu s vodou).

Podkysnutú vianočku vyberieme z rúry, nastavíme teplotu na 180 stupňov. Vianočku potrieme žĺtkom, rozmiešaným s 1-2 PL mlieka, vložíme do rozohriatej rúry, na spodok rúry dáme misu s vodou, aby sa nám tvorila para. Pečieme asi 35 minút. Po dopečení potrieme tenkou vrstvou oleja a necháme úplne vychladnúť v nádobe.

Ak neplánujete vianočku zjesť hneď po upečení, skladujte ju v uzatvárateľnom plastovom sáčku. Prípadne ju nakrájajte na plátky a tie mrazte. Keď si budete mať chuť dať vianočku, jednotlivé plátky môžete zmrazené vložiť do hriankovača a budú ako čerstvé.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 320 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 72 g
- **Hrozienka** - 50 g
- **Žitok** - 112 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

