

Materiál č- 14, Kynutá těsta, výrobky z těsta na vánočku



1. Rozvážení těsta na klonky a ochucení těsta

Těsto rozvážíme na klonky.



Zpracujeme ochucovadla podle potřeby.



2. Výroba mazance



2.1. Tvarování a kynutí mazance

Ochucený klonek ztužíme do koule a uložíme na plech kynout.



Po nakynutí mašlujeme rozšlehaným vejcem a sypeme krouhanými mandlemi (můžeme naříznout do tvaru kříže).



2.2. Pečení

mazanec

Mazanec pečeme stejně jako vánočku.

Zapékáme na teplotu

180 až 200°C.

Po zapečení snížíme teplotu
a dopékáme na 160°C.

Spodní kůrka musí „zvonit“,
horní je dozlatova upečená.



3. Výroba věnce



3.1. Tvarování věnce

Ochucený díl těsta rozvážíme na tři klonky.



Vyválíme stejnoměrné prameny.



3.2.Tvarování a kynutí věnce

Ze tří pramenů spleteme cop.

**Spojíme konce do věnce
a propleteme. Odsadíme
na plech a necháme nakynout.**



4. Tradiční pečivo



4.1. Těsto rozvážíme na klonky

Klonky natvarujeme a necháme nakynout.



Nakynuté klonky stříháme.



4.2. Tvarování čerta.

Podle potřeby dále nastříháme.

Spleteme a upravíme výsledný tvar, dozdobíme proslazeným ovocem.



4.3. Tvarování Mikuláše

Liší se stříháním a splétáním.

Podle potřeby natvarujeme.



4. 4. Kynutí pečiva.

Pečivo uložíme na plech na pečící fólii.

Necháme v teple dobře nakynout.

Před vsazením do pece mašlujeme rozšlehaným žloutkem.



4.5. Pečení pečiva.

Menší pečivo pečeme jako koláče, krátce a rychle, aby nedocházelo ke zbytečnému přesušování.

Pečeme na 200 °C.

Barva je zlatohnědá po žloutcích.

Je hodně druhů tradičního pečiva k různým příležitostem.



Úkoly:

- **Vyjmenuj základní výrobky z těsta na vánočky.**
- **Popiš výrobu mazance.**
- **Popiš výrobu věnce.**
- **Zkus vyjmenovat druhy tradičního pečiva, se kterým jsi se setkal při různých příležitostech.**