



Veganská vánočka - videorecept

veganský

Středně obtížné

Recept na plech

★★★★★

Ingredience

245 g hladké pšeničné mouky
135 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
180 ml kokosového nápoje
80 g rýžového sirupu
70 g slunečnicového oleje
80 g nasekaných datlí
30 g mandlí nakrájených na plátky
2 lžičky citronové kůry
1 lžička mleté vanilky
20 g droždí
špetka soli

Jak na to?

1. Promíchejte obě mouky se špetkou soli, ve středu vytvořte důlek. Přidejte polovinu vlažného nápoje, lžičku sirupu a rozdrobené droždí. Rozmíchejte a zapracujte část mouky, abyste vytvořili řídké těstíčko. Zakryjte a nechte kvásek vzejít 15 až 20 minut. Kvásek zvětší objem a bude v sobě mít spoustu bublinek.
2. Přidejte zbylý nápoj a sirup, olej, vanilku a citronovou kůru. Hnětejte v robotu 7 minut. Přidejte sekané datle a ještě chvíli promíchejte. Těsto by mělo být hezky hladké a mělo by se odlepovat od stěny mísy.
3. Těsto nechte kynout zakryté fólií cca 60 minut. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní desku, rozdělte na 6 stejně velkých dílů. Každý díl dlaní stočte do kuličky a nechte chvíli odpočinout. Poté jej dlaněmi rozválejte na pramen dlouhý asi 30 cm.
4. Prameny si rozložte na pracovní desku a postupně pečlivě splejte dle návodu v našem videu. Jakmile máte upleteno, oba konce stiskněte a přeložte pod vánočku. Vánočku dejte na plech vyložený pečicím papírem, zakryjte a nechte kynout alespoň 60 minut, dokud viditelně nezvětší svůj objem.
5. Troubu předehřejte na 180 °C. Vykynutou vánočku potřete trochou vody a posypte mandlemi. Dejte do trouby, snižte teplotu na 160 °C a pečte asi 45 minut. V polovině vánočku zkontrolujte a jestli na povrchu příliš rychle zlátne, zakryjte ji kouskem alobalu. Upečenou vánočku dejte na mřížku a před zakrojením ji nechte úplně vychladnout.