

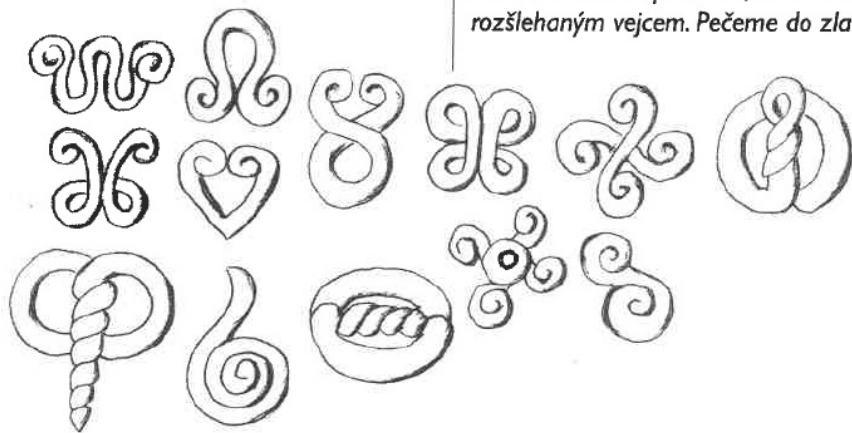
Tvarované velikonoční pečivo

(z Horácka a Podhorácka)

650–750 g polohrubé mouky, 1/4 l mléka, 2 vejce,
80 g margarínu, 50 g droždí, 4 kostky cukru, sůl

Postup:

V míse promícháme mouku se solí, do dolíku vlijeme vlažné mléko, tuk, vejce, cukr a droždí a necháme vykynout kvásek. Těsto vypracujeme do hladka a přikryjeme. Po vykynutí přepracujeme na vále, vytváříme různé tvary ze základních asi 1 cm silných válečků stáčením nebo splétáním, které na plechu potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme do zlatova.



Houskové těsto (jižní Čechy)

1/4 l vlažného mléka, 2 lžice oleje,
1 kostka cukru, špetka soli, 5 dkg droždí,
polohrubá mouka

Postup:

Může, ale nemusí být žloutek. Vše dáme do mísy a přidáme dvě hrsti polohrubé výběrové mouky, zamícháme a necháme trochu vykynout. Potom přidáme tolik mouky, aby se nám těsto dobře tvarovalo. Opět necháme vykynout a před prací ještě přepracujeme. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a ve vyhřáté troubě mírně pečeme.

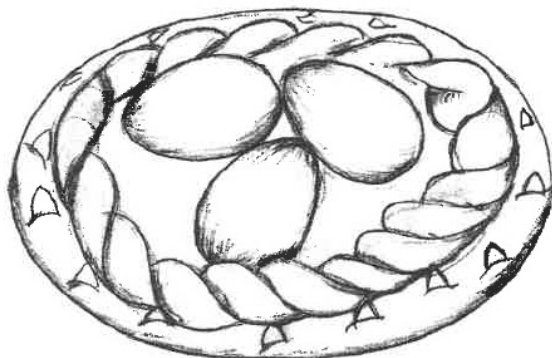


Trnová koruna

350 g polohrubé mouky, 80 g cukru krupice,
80 g margarínu, 2 žloutky, 20 g droždí, 2 dl mléka,
lžička soli, citrónová kůra, 50 g mandlí

Postup:

Do mouky přidáme cukr, sůl, kůru a zamícháme. Do důlku dáme droždí, margarín i vlažné mléko se žloutky, necháme vykynout a vymícháme jemné, nelepivé těsto, které necháme vykynout podruhé. Až znásobí svůj objem, rozdělíme ho na tři díly; jeden velký na spodní kruh, jehož konce dobře spojíme na pomastěném plechu. Ze dvou stejných upleteme cop, který posadíme na spodní část, potřeme bílkem a zapícháme loupané mandle – „trny“ – a velmi zvolna pečeme asi 35 minut ve středně vyhřáté troubě. Do středu koruny dáme větvíčku lísky a zdobená vejce.

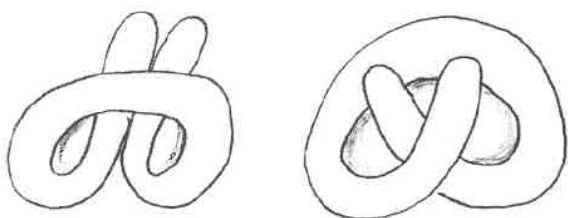


Velikonoční beránek

120 g másla (Hera), 4 žloutky, 120 g krupicového a 200 g práškového cukru, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 500 g polohrubé mouky, hrozinky, mandle, citrónová šťáva, 2 bílky

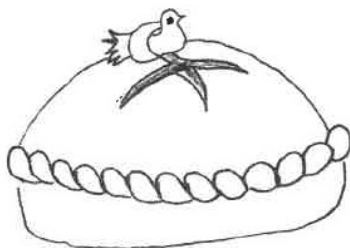
Preclíky

1 a 1/4 kg mouky hladké i polohrubé (půl na půl), 1/2 l vody, 65 g droždí, 150 g krystalového cukru, 1/2 lžičce soli, 170 g rostlinného tuku



Mazanec (Svěceník, Bochánek)

50 dkg polohrubé mouky, 5 velkých lžic cukru, 4 žloutky, 5 lžic rozpuštěného másla, 2 1/2 dl mléka, špetka soli, vanilka, citrónová kůra, 5 dkg droždí, 2 lžičce rozinek a 2 lžičce mandlí



Postup:

Máslo utřeme se žloutky a krupicovým cukrem. Přidáme kvásek z droždí a mléka a postupně přisypáváme mouku. Do vzniklého těsta přisypeme hrozinky a sekané mandle. Vymaštěnou formu vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Necháme dobře vykynout a pak pečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychlazeného beránka potřeme polevou ušlehanou z práškového cukru, bílků a lžičce citrónové šťávy.

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme tuhé těsto, které se nechá 2 hodiny odpočinout. Pak je začneme tvarovat do preclíků. Naráz se potom hodí do horké vody, nesmí být však vřící, a těsto se spaří, aby příliš neky-nulo. Preclíky klesnou ke dnu a po chvilce vyplavou na hladinu. V tu chvíli se podběračkou vytáhnou z vody a kladou na plech, pečou se do zlatova.

Postup:

Z uvedených přísad vypracovat těsto, nechat ho vykynout. Potom ho přeložit do uzavřeného bochánku a nahoře bochánek nakrojit do kříže. Opět nechat vykynout. Pak se povrch potře rozšlehaným vejcem a při pečení se bohatě potírá rozpuštěným máslem. Může se posypat mandlemi.