



Veľkonočná paska

Na prípravu veľkonočnej pasky budete potrebovať (pre 4 osoby):

125 ml plnotučného mlieka
 50 g medu
 7 g sušeného droždia (20 g čerstvého)
 450 g hladkej múky
 1 čajovú lyžičku kypriaceho prášku
 1 a ½ čajovej lyžičky soli
 65 g masla
 1 celé vajce a 1 žĺtok
 maslo na vymastenie
 bielko na potieranie

A TAKTO NA TO:

Mlieko ohrejte, nechajte v ňom rozpustiť med a sušené droždie. Kvások nechajte 10 minút odpočívať. Maslo nechajte rozpustiť na miernom ohni. Do misy od kuchynského robota navážte múku, soľ, kypriaci prášok, pridajte vykysnutý kvások, rozšľahané vajce so žĺtkom, a šľahajte na nízkych otáčkach. Prilejte rozpustené maslo a nechajte miesiť asi 3 minúty. Cesto vyberte, misu potrite maslom a cesto do nej vráťte. Misu prikryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte na čo najteplejšom mieste až zdvojnásobí svoj objem, teda 1 až 1 a ½ hodiny.

Po nakysnutí cesta ho vyberte na pracovnú dosku a rozdeľte na štyri rovnaké časti. Rukami vytvorte štyri valce dlhé približne 60 cm. Prepletaním upleťte pasku (pozrite video v recepte), zvyšné konce pozakladajte do spodnej časti, aby ich nebolo vidieť. Preložte pasku na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a opäť nechajte podkysnúť zhruba 45 minút.

Rúru nahrejte na 180 stupňov, cesto potrite zvyšným bielkom rozmiešaným s troškou vody a pečte 25 až 35 minút. Dajte pozor, aby bolo cesto riadne prepečené, čím je paska vyššia, tým potrebuje viac času.