VELIKONOČNÍ PEČENÍ S DĚTMI

Linecké velikonoční cukroví

Jidáše jsou jeden z nejznámějších druhů sladkého velikonočního pečiva. Údajně mají symbolizovat Jidášovu smrt oběšením. I proto se nejprve z těsta tvoří „provazy“, z kterých se umotají různé tvary. Lidová tradice nicméně říká, že hospodyním bylo líto vyhazovat zbytky těsta, a tak z něj tvořily zábavné drobné tvary především pro děti.

Podle tradice se mají jíst na Zelený čtvrtek před východem slunce, nejlépe potřené medem. Kdo jidáše pojí, je celý rok uchráněn před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou. Ideálně je tedy upečte už během Popeleční středy, abyste je měli připravené na čtvrteční snídani.

Využijte ingredience z receptu na mazanec (bez rozinek a mandlí).

- 400 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice
- kostka droždí (42 g) …..kvásek
- 150 g rozpuštěného a zchladlého másla
- 3 žloutky + 1 žloutek na pomazání
- kůra z jednoho citronu
- vanilkový lusk (vanilkový cukr)
- 200 ml vlažného mléka
- špetka soli

Vypracované těsto nechte nejprve kynout na dřevěném válu asi hodinu. Potom těsto rozdělte na cca 20-25 kousků, ze kterých budete tvarovat jidáše. Kromě klasických tvarů, jako vidíte na obrázku níže, můžete tvarovat v podstatě cokoliv vás napadne. Zapojte i děti a jejich fantazii, uvidíte, že je to bude bavit!

Vytvořené tvary dejte na plech vyložený pečícím papírem a nechte ještě asi 20 minut kynout. Potom tvary potřete rozšlehaným vajíčkem (efektního lesku dosáhnete, když budete potírat jen žloutkem). A dejte péct. Pečte je při 170 °C zhruba 25 minut.

Upečené jidáše ještě horké můžete polít tekutým medem a jíst ještě teplé. Nebo je nechte vychladnout a jezte jako loupáčky – potřené máslem a marmeládou. Výborné jsou rozkrojené a naplněné pudinkem nebo medovým máslem.