**Netradiční kynutý velikonoční beránek pečený  s nádechem páry**

Praha 8. března 2022

**Velikonoční svátky si spojujeme s příchodem nového ročního cyklu a především
s vítáním tolik očekávaného jara. Zrození něčeho nového a čistého představuje právě velikonoční beránek, který je bezesporu tím nejdůležitějším symbolem nadcházejících svátků dokonce již od předkřesťanských dob. Každoročně zdobí naši sváteční tabuli a dokáže provonět každou domácnost. Obzvláště ten doma
s láskou a vlastnoručně pečený. Pokud ho tentokrát svěříte domácím pomocníkům Electrolux, uvidíte, jak zázračně se vám povede.**

**Velikonoce v rouše beránčím**

I kdyby se vám letos do žádné z velikonočních tradic nechtělo, na přípravu beránka si čas udělejte. Kromě pečení klasického beránka z třeného těsta se s naším receptem můžete pustit i do jeho kynuté varianty. Vykouzlíte tak doma voňavou velikonoční atmosféru, nemusíte shánět žádné další dekorace a nakonec si na něm všichni i báječně pochutnáte. Hlavně se postará
o to nejdůležitější – o vaši radost z pečení **s intuitivními kuchyňskými spotřebiči Electrolux** a o příležitost prožít svátky se svými nejbližšími
v dobré náladě a se sladkým úsměvem.

S naším receptem máte zaručen skvělý výsledek. Tajemství spočívá ve správně nastavené teplotě trouby s použitím funkce připařování **SteamBake™**, která na začátku pečení přidá k horkému vzduchu také páru, díky které bude beránek ještě nadýchanější a křehčí.

Podstatná je také dokonalá technika hnětení, na kterou je nejlepším expertem **kuchyňský robot Assistent**. S jeho pomocí bude těsto na beránka extra vláčné a skvěle připravené na tvarování pramínků a kuliček, ze kterých podle vlastní fantazie vykouzlíte tělo beránka. K dokonalé radosti z pečení nesmí chybět i Electrolux plech **Easy2Clean** se speciálním keramickým povrchem, který umožňuje svobodné pečení bez použití pečicího papíru. Tato inovativní vrstva zajistí, aby k plechu při pečení nic nepřilnulo a k jeho snadnému čištění vám pak postačí jen teplá voda s trochou saponátu.



**Na dva menší beránky ze základního kynutého těsta budete potřebovat:**

500 g hladké mouky

230 g mléka napůl smíchaného se smetanou (podle potřeby mléko navíc)

75 g cukru

70 g másla

6 g soli

1 vejce

15–20 g čerstvého droždí

+ 1 vejce na potření a kokos nebo mandlové lupínky na vytvoření beránčí vlny

**Postup přípravy:**

**1.** Z celkového množství surovin odlijte 50 ml mléka, ohřejte ho asi na 35 °C, rozdrobte do něj droždí, přimíchejte lžičku cukru a 40 g mouky. Nechte směs asi 15–20 minut pracovat, dokud nezvětší objem.

**2.** Nyní přichází na řadu kuchyňský robot **Assistent**. Použijte hnětací hák a nechte ho pracovat asi 10–12 minut, dokud nedosáhnete krásně pružného těsta. Asi v polovině hnětení přidejte lehce povolené máslo a pro extra nadýchaný výsledek nechte těsto hníst klidně dalších 8 minut.

**3.** Zpracované těsto uložte asi na 60 minut do mísy na kynutí **PerfectRiseLid™**, která je součástí příslušenství robota **Assistent**. Víko mísy vám pomůže zajistit správnou vlhkost kynutí těsta, které by tak mělo zdvojnásobit svůj objem.

**4.** Nyní těsto rozdělte na poloviny, z každé odeberte kousek (asi 50 g) na hlavu beránka, z něj vytvořte kruh, který mírně vytvarujte do trojúhelníku. Z dalších kousků (10 x 20 g) vytvarujte válečky, které použijete na nohy a ouška. Zbytek těsta rozdělte na malé kousky (15–20 g) a z nich udělejte kuličky.

**5.** Připravené části beránka poskládejte na plech **Easy2Clean** s nepřilnavým keramickým povrchem a mezi jednotlivými kousky nechte asi půl cm mezery, aby mohl beránek ještě asi 30 minut dokynout, dokud viditelně nezvětší svůj objem. Plech s beránkem můžete na dokynutí také vložit do trouby při zapnuté žárovce.

**6.** Troubu předehřejte na 175 °C na režim horkovzduch. Dospod trouby vlijte asi 1,5 dcl vody a zapněte funkci připařování – **SteamBake™**.

**7.** Beránka pomašlujte a dozdobte – jako oči použijte hřebíček a dodekorujte kokosem nebo mandlemi pro vytvoření beránčí vlny.

**8.** Takto připraveného beránka vložte do vyhřáté a napařené trouby. Po přibližně 10 minutách pečení vyvětrejte zbytek páry a snižte teplotu na 165 °C. Celkem pečte asi 25 minut, ale orientujte se podle barvy.

Více na <http://www.electrolux.cz>, [Facebooku](https://www.facebook.com/Electrolux), [Instagramu](https://www.instagram.com/electrolux.cz/) nebo [newsroom.doblogoo.cz](https://newsroom.doblogoo.cz/)

Electrolux je přední světová společnost vytvářející spotřebiče, které již více než 100 let formují život svých zákazníků k lepšímu. K naší misi za lepší život neodmyslitelně patří i náš závazek přinášet důmyslně navržená, inovativní, a hlavně udržitelná řešení. Pod našimi značkami Electrolux, AEG a Frigidaire prodáváme každý rok přibližně 60 milionů domácích spotřebičů ve více než 120 zemích světa. V roce 2020 měla společnost Electrolux tržby 116 miliard SEK a zaměstnávala 48 000 lidí po celém světě.