

Skutečně zdravá škola

V prosinci pečeme vánoční štolu se... Zdeňkou Kollárikovou

Pečete vánoční štolu? Víte, že tradice pečení štol o Vánocích je opravdu prastará a vznikla v Drážďanech. Historické listiny se o vánočních štolách poprvé zmiňují v roce 1474, což je snad o 100 let dříve než je zmiňována vánočka.



"Štolu je potřeba péct dopředu tři týdny i více, protože její chuť bude výraznější. Štolu uskladňuji zabalenou do pečicího papíru a do čisté utěrky bez aviváže, na chladném místě. Tohle je tedy moje oblíbená štola. Ti, co ochutnali, měli potřebu sami ji upéct a stala se novou vánoční tradicí v jejich domácnostech i dárkem pro přátele. Kvalitní špaldová mouka a ostatní ingredience z jednoduché receptury vykouzlí pochoutku. Musím jen zopakovat, že výsledná chuť přímo souvisí s kvalitou použitých surovin. Já a moji přátelé a zákazníci používáme bio suroviny", říká Zdeňka Kolláriková.

Přeji Vám pěkné vánoce plné smíchu a radosti, prožité s těmi, které milujete.

Zdeňka Kolláriková

Vánoční štola



Skutečně
zdravá škola

www.skutečnězdravaskola.cz
TEL.: +420 606 506 506

Suroviny: na jednu velkou, dvě menší nebo čtyři malé štolky budete potřebovat

- 400 g hladké špaldové mouky Bioharmonie
- 100 g hrubé špaldové mouky Bioharmonie
- 250 g tvarohu / používám jemný tučný tkz. Alpský tvaroh/
- 180 g másla
- 150 g třtinového cukru muscovado
- 100 g mandlové mouky
- Bourbon vanilka
- citrónová kůra
- 12 g vinného kamene
- 3 vejce
- 50 g rozinek namočených v rumu / i s rumem
- 150 g dalšího sušeného ovoce podle chuti - pokrájené sušené třešně, brusinky, meruňky, švestky
- 200 g různých sekaných ořechů, mandle
- kandovaná pomerančová a citrónová kůra, podle chuti
- 250 g másla na potírání

Postup:

Na desce smícháme mouky s vinným kamenem. Přidáme všechny ostatní ingredience, promícháme a vypracujeme těsto. Jedna velká štolka přes celou délku plechu, nebo 2,3,4 menší a menší. Rukama vytvarujeme, přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozpuštěným máslem. Vložíme do vyhřáté trouby (horkovzdušná na 160°C) a pomalu upečeme (cca 50 minut).

Během pečení každých 10 minut znovu štolku potíráme rozpuštěným máslem. Upečenou štolku hned po vytažení z trouby ještě naposledy potřeme máslem a posypeme nerafinovaným mletým třtinovým cukrem very dark.



**Skutečně
zdravá škola**

www.skutecezdravaskola.cz
TEL.: +420 606 506 506



Komentář Zdeňky:

Po vychladnutí, alespoň kousek ukrojím a ochutnám, ale doporučuji zabalit, uložit v chladnu a nechat odležet (prý vydrží i měsíc - nemám ověřeno, protože u nás se sní mnohem dřív....vlastně přece jen jakýsi doklad o trvanlivosti mám. Posílala jsem Jakobovi přes oceán štola, myslíc si, že si o vánocích pochutná. Bohužel nebyla doručena a cestou zpět procestovala svět. Po půl roce jsem dostala zprávu, abych si vrácený balík vyzvedla. Měla jsem obavu, co se na mě vyhrne, ale věřte nebo ne, štola držela pohromadě a dokonce voněla.



**Skutečně
zdravá škola**

www.skutecezdravaskola.cz
TEL.: +420 606 506 506