



ŘEMESLA 29. 11. 2018

Vánoční štola je vláčná a voňavá pochoutka - jen se zakousnout!

Historie štoly sahá snad až k roku 1329, ale první zmínky o tradiční drážďanské vánoční štole jsou z Drážďan z roku 1474. Podle jejího tehdejšího...

Znáte vánoční štolu? Štola je vlastně taková nepečená [vánočka z kynutého těsta](#) doplněná různými druhy sušeného nebo kandovaného ovoce a voňavá díky koření a dalším esencím. Kde se vzala a jaké jsou její variace?

Vánoční štola vznikla už ve 15. století

Historie štoly sahá snad až k roku 1329, ale první zmínky o **tradiční drážďanské vánoční štole** jsou z Drážďan **z roku 1474**. Podle jejího tehdejšího německého názvu „*Striezel*“ (pletenec) se také jmenuje nejstarší německý vánoční trh - Dresdner Striezelmarkt. Přečtěte si, [jak slaví Vánoce ve světě](#).

Ta tradiční drážďanská štola je chráněna **registrovanou známkou** a toto označení se může používat jen pro štoly upečené v Drážďanech a okolí. Dnes už si to lze stěží představit, ale ze začátku byla štola spíše postní jídlo a použití másla a mléka při jejím pečení bylo zakázáno. **Svolení k použití másla musel dát na konci 15. století sám papež.**

Štola má tvarem připomínat Ježíška

Tvar štoly má připomínat Ježíška v zavinovačce. Podle tradice se vánoční štola **nesmí nakrojit dříve než na Štědrý den po bohoslužbě**, aby ochránila dům před neštěstím a nemocemi. Proč se peče štola **3 a více týdnů předem**? Přečtěte si o [českých vánočních tradicích](#).

Cílem je, aby měla štola možnost natáhnout chuť a vůni ze všech vložených ingrediencí a byla tak výraznější. Podmínkou je uložit ji na chladném místě zabalenou do mikrotenového sáčku.

Vánoční štola má každoročně také svůj **festival**. Ten se pořádá (kde jinde než) v **Drážďanech na druhou adventní neděli**. Nejen, že zde můžete vidět a chutnat různé druhy a velikosti štoly a koupit si je také domů, ale je připravený i bohatý program - součástí je třeba průvod nesoucí obrovskou štolu.

Druhy štoly - kynutá, marcipánová, tvarohová

- Jako každý recept, i štola se časem vyvíjela a vedle té tradiční má snad každá německá rodina tu svoji verzi, více či méně upravenou, považuje ji za tu nejlepší a dědí ji z generace na generaci.
- **Vedle klasické kynuté štoly tak existují třeba i štola tvarohová nebo plněná marcipánem či mákem**, a také třeba kakaová štola. [Poradíme vám, jak připravit nejlepší kynuté těsto](#).
- V jakékoliv variantě se však vždy jedná o velmi **kalorickou pochoutku**, která je navíc vždy ještě za tepla bohatě potřena rozpuštěným máslem a obalena v moučkovém cukru, který na ní vytvoří cukrovou krustu.
- Ať už se rozhodnete pro kteroukoliv variantu, možná budete stát před rozhodnutím, jestli použít tradiční recept, nebo si štolu připravit v nějaké odlehčené verzi.

Tipy, jak na zdravější štolu

- **Běžně obsahuje štola kandované ovoce** - to jistě můžete nahradit různými druhy sušeného ovoce, které je také dost sladké.
- Sušené ovoce doporučujeme předem namočit v teplé vodě (a rozinky zkuste třeba namočit v rumu).
- Hladkou bílou mouku můžete nahradit například moukou celozrnnou.
- Nebo si prostě štolu připravte v tradiční variantě, dejte si malý kousek a **zapomeňte na chvíli na špatné svědomí**, jsou přece Vánoce a po všech přípravách si určitě odměnu zasloužíte.
- Když si pak ještě zajdete i na svižnější procházku, můžete se odměnit dalším kouskem.



Kynutá vánoční štola - recept

- 1000 g hladká mouka
- 2 kostky kvasnic
- 100 g cukr krupice
- 10 g sůl
- 2 vejce
- 125 ml mléko
- 500 g másla (375 g na pečení a 125 g na potřetí)

- 200 g rozinky
- 100 ml rum
- 100 g kandovaná citronová a pomerančová kůra
- 200 g loupané mandle
- moučkový cukr

Kynutá vánoční štola - postup

1. Máslo necháme změkknout při pokojové teplotě, mléko ohřejeme jen tak, aby bylo vlažné.
2. Z navážených ingrediencí oddělíme 50 gramů mouky a 10 g cukru a přidáme je do vlažného mléka spolu s kvasnicemi - vytvoříme kvásek, který necháme na teplém místě vzejít.
3. Do mísy prosejeme zbytek mouky, přidáme cukr a sůl, sypké přísady promícháme a přidáme k nim vejce, nakrájené máslo a připravený kvásek.
4. Všechny přísady zpracujeme dohromady do jednolitého těsta, které v míse pomoučíme, mísu zakryjeme utěrkou a necháme ho na teplém místě kynout asi 2 hodiny.
5. Rozinky si můžeme předem namočit do rumu.
6. Mandle nasekáme (můžeme použít lupínky), případně rozinky a kandovanou kůru také nakrájíme a vše vmícháme do vykynutého těsta.
7. Těsto rozdělíme na dva díly (budeme mít dvě štoly), které přikryjeme utěrkou a necháme ještě 30 minut kynout.
8. Z každého dílu část na delší straně rozválíme a rozválenou část přeložíme přes nerozválenou část a připravenou štolu necháme ještě dalších 30 minut kynout.
9. Troubu předehřejeme na 170 stupňů.
10. Připravené štoly vložíme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme nejprve 30 minut na 170 stupňů a poté ještě dopékáme 20 minut na 130 stupňů.
11. Rozpustíme máslo a ještě horkou štolu jím po vytažení z trouby potřeme.
12. Štoly důkladně pocukrujeme moučkovým cukrem a necháme vychladnout.
13. Vychladlé vánoční štoly pořádně zabalíme do alobalu, aby se k nim nedostal vzduch, a uchováme v chladu.
14. Po 3 týdnech bude vánoční štola krásně uleželá, vláčná a voňavá.



Tvarohová vánoční štola - recept

- 250 g máslo
- 500 g polohrubá mouka
- 200 g cukr moučka
- 100 g vlašské ořechy
- 250 g měkký tvaroh
- 50 g rozinky
- 100 g kandované ovoce
- 1 balíček kypřicího prášku do pečiva
- 3 vejce

Tvarohová vánoční štola - postup

1. Troubu předehřejeme na 150 stupňů.
2. Máslo vytáhneme z lednice a necháme změkknout.
3. Ořechy nasekáme na malé kousky, rozinky a případně i větší kusy kandovaného ovoce rozkrojíme na menší kousky.
4. Na válu smícháme mouku s cukrem a kypřícím práškem, pak přidáme změkklé máslo, tvaroh,

vejce (jen si jedno necháme na potřetí), kandované ovoce, rozinky a rukama uhněteme vláčné těsto.

5. Na pomoučeném válu vyválíme z těsta silnější obdélník a jeho delší strany přeložíme směrem do středu (ne přes sebe).
6. Na plech položíme pečicí papír a štolu na něj přeneseme.
7. Připravenou štolu potřeme rozšlehaným vajíčkem a vložíme ji do předehřáté trouby, kde ji pečeme dozlatova asi 45 minut (na konci špejlí nebo párátkem zkontrolujeme, zda je uvnitř upečená - hotová štola se na špejli nelepí).
8. Upečenou štolu vyjmeme z trouby a ještě teplou pocukrujeme.
9. Po vychladnutí štolu nakrájíme a podáváme nebo uchováváme v chladu (není nutné ji nechávat 3 týdny naležet).