

Moravské kysnuté koláče bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na moravské kysnuté koláče bez lepku najprv zmiešame psýlium (1 PL) s mliekom (300 ml) a necháme postáť ideálna cez noc, príp aspoň 2 hodiny. Potom ho necháme ohriať na izbovú teplotu, rozmiešame v ňom kvasnice. Postupne pridáme ostatné suroviny (300g bezlepkovej múky, 3PL cukru, 1/2ČL soli, 0,5dcl vody) a vypracujeme hladké cesto. Kvások nie je potrebné robiť samostatne.

Cesto necháme kysnúť asi hodinku na teplom mieste. Po vykysnutí ho vyklopíme na pomúčenú dosku tak, aby sme do neho dostali ešte máličko múky. Tým zaistíme, že cesto ešte pred pečením pekne nakysne.

Takto premiešané cesto vyvalkáme na hrúbku 1cm, do stredu dáme lyžicu tvarohovú plňku (250g hrudkového tvarohu, 1 celé vajíčko, cukor podľa chuti) a spravíme buchtičku. Takto pripravené buchtičky poukladáme na plech dostatočne ďaleko od seba. Rukou mierne rozplasneme a necháme asi 20min ešte podkysnúť. Potom navrch dáme a roztrieme slivkový džem, posypeme posýpkou (2PL práškového cukru, 2PL ryžovej múky, 1 kopcovitá lyžica zmäknutého masla), okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme piecť na 180 stupňov cca 20min.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 25 g
- **Ryžová múka 200 g** - 25 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 20 g
- **Slivkový lekvár** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

