

Sladké sváteční koláče

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 70 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Potřebujeme: 200 g univerzální směsi, cukru krupici 35 g, 10 g droždí, 30 g másla, 3 g soli, 1 vejce, 100 ml vlažné vody.

Na žmolenku : 100 g univerzální směsi, 50 g másla a 2 balení vanilinového cukru.

Droždí rozpustíme ve vodě, přidáme vejce, směs, sůl, cukr a vše intenzivně prohněteme. Nakonec do těsta domícháme rozpuštěné máslo. Necháme asi 5 minut odpočinout a pak nadělíme a vytvarujeme kuličky o hmotnosti asi 15 g. Necháme na plechu kynout asi 40 minut. Poté kuličky rozmáčkne skleničkou a vzniklý důlek plníme náplní (mák, tvaroh, ořech, povidla, ovoce). Okraje promašlujeme vajíčkem a vrch posypeme žmolenkou, kterou připravíme s pomocí ingrediencí. Pečeme při 180°C asi 20 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 300 g
- **Fala 42 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 35 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Vejce** - 50 g

