

Ovocný kynutý koláč se švestkami

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy si dáme obě dvě mouky, mléko, cukr, vanilkový cukr, olej, droždí, sůl, vejce a citrónovou kůru. Vše hněteme v mixéru nebo ručně. Necháme 10 minut odležet a upravíme konzistenci dle potřeby tak, aby se těsto nelepilo. Na plech s pečícím papírem roztlačíme pomaštěnými dlaněmi těsto tak, ať je hezky rozprostřeno po celé délce i v rozích. Poklademe čerstvými nebo kompotovanými švestkami, ale můžeme i jiným ovocem. Posypeme drobenkou, kterou jsme si připravili z mouky, másla, cukru a vanilkového cukru. Necháme kynout 45 minut na teplém místě a pak vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme asi 30 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Noli 42 g** - 7 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Švestky** - 200 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 390 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej řepkový** - 45 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 50 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

