

Kynutý koláč s mákem a se švestkami

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: 1/2kg Samokypřící směsi, 270 ml mléka, 30 g droždí, 1 vejce, 100g másla, 100g cukru, špetka soli, vanilkový cukr. Droždí smícháme v hrnečku s trochou mouky, cukru a teplé vody a necháme v teple vykynout.

Máslo rozežřejeme a smícháme s mlékem. Vše smícháme dohromady a necháme chvíli ještě stát.

Na těsto dáme vařený mák (100g máku v 250ml mléka, 100g cukru, van.cukr).

Poklademe půlky švestek a posypeme drobenkou (70g Bezlepkové směsi bílé, 70g cukru, 70g másla)

Těsta vyjde hodně na velký plech, pokud máte rádi slabou vrstvu, můžete udělat i poloviční dávku na menší plech.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 590 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 170 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 30 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 70 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

