

Posvícenecké koláčky bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do skleničky nalijeme 50 ml vlažného mléka, přidáme trochu cukru (10 g), rozdrobíme droždí a rozmícháme. Na teplém místě necháme cca 10 minut vzejít kvásek.

Ve velké míse kuchyňského robotu smícháme bezlepkovou směs pro přípravu kynutého těsta, 40 g másla, 1 vejce, sůl, 300 ml mléka, 50 g cukru a kvásek. Pomocí hnětacích háků necháme zpracovávat 5 minut. Vzniklé řidší těsto zakryjeme potravinářskou fólií, aby neoschlo, a necháme na teplém místě kynout cca 40 minut.

Vykynuté těsto vyklopíme na lehce pomoučený vál a rozdělíme ho na 2 díly. Jednu polovinu vrátíme zpět do mísy a zakryjeme potravinářskou fólií – budeme ji zpracovávat, až vložíme první část do trouby. Druhou polovinu si rozdělíme na 10 stejně velkých kousků o hmotnosti cca 38 gramů a každý několikrát přeložíme – těsto ohneme od kraje ke středu, otočíme o 90 stupňů, znovu přeložíme od okraje ke středu, otočíme o 90 stupňů. Tento postup několikrát opakujeme, těsto se zpevní a vyhladí. Poté z jednotlivých kousků vytvoříme kuličky.

Plech vyložíme pečicím papírem a kuličky na něj naskládáme. Kuličky neumísťujeme příliš blízko sebe, aby se po vykynutí koláčky neslepily. Lehce je zmáčkne a doprostřed uděláme hlubší důlek, do kterého budeme dávat teplou náplň. Takto připravené koláčky potřeme směsí rozšlehaného vejce s mlékem.

Připravíme si makovou náplň – smícháme 200 ml mléko s mákem a přivedeme k varu. Za stálého míchání vaříme na mírném ohni cca 5–10 minut, než mák mléko nasaje a vznikne hustá hmota. Odstavíme a vmícháme povidla, kyselejší marmeládu, skořici a 1 lžičku moučkového cukru. Teplou náplň hned vkládáme lžičkou nebo stříkáme cukrářským sáčkem do důlků v koláčcích.

Připravíme si posypku smícháním mouky (čiroková), 15 g krystalového cukru a 25 g másla. Směs nakonec rukou promačkáme, aby vznikly hrubší kousky posypky a takto připravenou drobenkou koláčky posypeme.

Takto připravené koláčky necháme na teplém místě kynout cca 10 minut. Mezitím si vyhřejeme troubu na 230 °C a na její dno dáme starý hluboký plech na pečení.

Vykynuté koláčky vložíme do trouby. Na plech umístěný na dně trouby nalijeme cca 0,5 l vroucí vody. Troubu rychle zavřeme, aby neunikla pára, která se tam díky vroucí vodě vytvoří. (V tuto chvíli začneme stejným způsobem zpracovávat druhou polovinu těsta.)

Pečeme cca 10 minut, na koláčcích se začnou objevovat hnědé flíčky. Poté troubu otevřeme a páru vyvětráme, vyndáme spodní plech, teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme dozlatova cca 10–15 minut.

Po upečení na každý koláček nalijeme cca půl lžičky rumu a necháme vychladnout na mřížce.

Z uvedených surovin upečeme cca 20 koláčků o průměru 8 cm.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 65 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 550 g
- **Cukr krystal** - 70 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Skořice mletá** 40 g - 3 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 50 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 300 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný** 200 g - 150 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou** 200 g - 20 g

- Tradiční švestková povidla 380 g - 60 g

