

Meruňkový kynutý koláč bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Směs Jizerku (200 g), pohankovou mouku (20 g) a kukuřičnou mouku (30 g) prosejeme do mísy, utvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, zalijeme čtyřmi lžícemi mléka, posypeme je částí cukru a přikryjeme. Droždí je asi po 10 minutách nakynuté. Přidáme ostatní suroviny a zpracujeme středně tuhé hladké těsto, které vlijeme na plech, na kterém je pečicí papír. Těsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme ještě 30 minut kynout, na vykynuté těsto dáme meruňky nebo jiné ovoce a posypeme drobenkou, kterou vytvoříme promícháním kukuřičné mouky (50 g), směsí Jizerka (50 g), cukru moučka a másla. Koláč pečeme při 180°C asi 20 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 375 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Meruňky** - 250 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

