

Mřížkový koláč kynutý s jablky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Postup náplň: 4 větší jablka nahrubo nastrouháme. Dáme do rendlíku, přidáme 2 lžíce cukru a skořici, přilijeme 100 ml mléka. Necháme chvíli povařit a přidáme pudingový prášek (půlku balení). Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Přisypeme nasekané oříšky a zamícháme.

Postup těsto: Droždí zamícháme v hrnečku se lžičkou cukru a zalijeme do půlky hrnku vlažným mlékem (150 ml). Kvásek necháme vykynout. Tuk rozejdeme. Do pekárny dáme vlažné mléko (50 ml), rozejtý tuk, 1 žloutek a vykynutý kvásek. Přisypeme mouku a 45 g cukru. Pekárnu zapneme na program těsto. Po vykynutí dvě třetiny rozválíme na plech. Poklademe jablečnou náplní. Zbytek těsta rozválíme a vykrájíme rádélkem větší proužky, kterými poklademe koláč. Dáme péct na 160°C asi tak na jednu hodinu. Pokud se nám v pekárně nepodaří řádně těsto vymísit, dáme ho do kuchyňského robotu nebo vymísíme ručně. Necháme v teplo vykynout asi tak jednu hodinu.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 70 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 20 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

