

Tlačené koláče

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí (10 g) rozpustíme ve vodě (1 dcl), přidáme 1 vejce, 200 g mouky, 3 g soli, 35 g cukru a vše krátce intenzívně prohněteme. Nakonec přidáme rozpuštěné máslo (30 g) a domícháme. Při použití těsta na tlačené koláče necháme těsto 5 minut odpočinout a pak rozdělíme a vytvarujeme kuličky o hmotnosti cca 15 g. Necháme na plechu kynout cca 40 minut. Poté kuličky rozmáčkne skleničkou a vzniklý důlek naplníme džemem. Okraje koláče pomašlujeme vajíčkem a vrch posypeme žmolenkou (mouka 100 g, máslo 50 g, cukr 50 g). Pečeme při 180 °C cca 20 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 85 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 10 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

