

Nejlepší švestkový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 10

4103 kalorií , **75 g** cukrů , **233 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/nejlepsi-svestkovy-kolac>

Příprava

Tradiční kynutý koláč se švestkami je něco, bez čeho si konec léta neumíme představit. Droždí se lžičkou cukru vymíchejte do hladké kaše, zalijte připraveným vlažným mlékem a zaprašte trochou mouky. Zamíchejte, přikryjte utěrkou a nechte v teple během 10 minut vzejít kvásek.

Do mísy prosejte mouku, přidejte rozpuštěné vlažné máslo, žloutky, citronovou kůru, špetku soli a spojte s kváskem. Vypracujte hladké těsto, kdyby se hodně chytalo mísy, můžete ho ještě lehce poprášit moukou. Přikryjte utěrkou a nechte kynout asi hodinu. V průběhu kynutí do těsta udělejte pár děr, aby unikl vzduch.

Drobenku připravíte rozmělněním změkklého, ale pevného másla, cukru a mouky. Konečky prstů ingredience spojte, až vznikne drobenka.

Těsto rovnoměrně rozprostřete na máslem vymazaný plech nebo na pečicí papír. Pak už jen na těsto položte půlky švestek, a to řezem nahoru, na závěr pak posypte drobenkou. Pečte v předem vyhřáté troubě při 170 °C asi 35 minut. Jakmile je koláč upečený, pomažte ho máslem, které můžete pro dokonalé aroma smíchat s tuzemákem.



Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 0.5 balení droždí (kvasnice)
- 3 lžíce cukru krupice
- 150 ml mléka
- 100 g másla
- 2 ks žloutků
- 1 lžíce citronové kůry
- 1 špetka soli
- 0.75 kg čerstvých švestek
- 180 g másla na drobenku
- 80 g cukru moučky na drobenku
- 80 g polohrubé mouky na drobenku

Kategorie

Česká, Léto, Dezert, Moučník