Ryngloý koláč z kvasnicového těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **6**

4505 kalorií , **0 g** cukrů , **145 g** tuků , **86 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: https://srecepty.cz/ryngloý-kolac-z-kvasnicoveho-testa-1

Příprava

Do mísy vložíme droždí a posypeme je lžičkou cukru a mícháme je, dokud se nerozpustí. Pak přidáme 10 dkg mouky, 1/8 l vlažného mléka a rozmícháme v řídké těsto, které poprášíme moukou a necháme pod utěrkou kynout. Do jiné mísy dáme zbytek mouky, sůl, 7 dkg cukru a citrónovou kůru. Pak přidáme vykynuté připravené těsto z první mísy. Ve vlažném mléce rozšleháme 2 žloutky, které za stálého míchání přiléváme do těsta. Nakonec přidáme řídké vlažné máslo a vytvoříme těsto, které opět poprášíme moukou a necháme znovu kynout pod utěrkou. Vykynuté těsto pak rozdělíme na dva díly. Z každého dílu vytvoříme bochánek. Oba pak vložíme na moukou vysypaný plech a necháme ještě chvíli kynout. Pak je vytvarujeme a roztáhneme na plechu, aby měly vyvýšené okraje. Okraje potřeme žloutkem a střed vyplníme nakrájenými ryngleml. Povrch koláčů posypeme drobenkou, kterou si připravíme ze zbytku cukru a másla nebo se necháme inspirovat souvisejícími recepty a v dobře vyhřáté troubě pečeme cca 30 minut.

Ingredience

- 50 dkg polohrubé mouky
- špetka soli
- 20 dkg droždí (kvasnic)
- 1/4 l mléka
- 15 dkg másla
- 17 dkg cukru
- 3 žloutky
- citrónová kůra
- 1 kg vyzrálých ryngll

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Moučník