

Sladký tažený pивní závin s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 400 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- cukr 1 lžíce
- olej 100 g
- máslo 50 g
- pivo 100 ml
- hruška 1 kg
- brusinky 50 g
- rozinky 1 hrst
- vlašské ořechy 2 hrst
- ocet 2 lžíce
- mletá skořice 1 špetka
- cukr krystal 2 lžíce
- rum 50 ml
- strouhanka 2 lžíce
- moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hladkou mouku prosijeme na vál, přidáme sůl, vejce, cukr, opatrně přilijeme olej, ocet a pivo. Zpracujeme na hladké těsto, necháme v chladu 30 minut odpočinout.

Hrušky oloupeme a nakrájíme na menší kousky, přidáme brusinky, rozinky a ořechy, pak tuto náplň posypeme skořicí a cukrem, pokapeme rumem a promícháme.

Těsto rozválíme na plát. Přeneseme na pomoučněnou utěrku. Potřeme rozpuštěným máslem, posypeme strouhankou a poklademem hruškovou náplní.

Pomocí utěrky těsto stočíme do závinu a přendáme na plech. Pečeme na 170 asi 40 minut. Po upečení potřeme rozpuštěným máslem a můžeme pocukrovat.