

Valašský frgál

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 16

• **Kvásek:**

- Droždí 1 kostka
- Mléko 500 ml
- Cukr 1 lžíce

• **Těsto:**

- Hladká mouka 250 g
- Polohrubá mouka 750 g
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Žloutek 6 ks
- Sůl 1 lžička
- Hera 1 ks
- Olej 1 dl

• **Drobenka:**

- Polohrubá mouka 150 g
- Hladká mouka 150 g
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo - rozpuštěné 300 g

• **Tvarohová náplň:**

- Tvaroh plnotučný 2 kostka
- Máslo - rozpuštěné 100 g
- Vejce - na sníh 1 ks
- Rozinky 1 hrst
- Rum 1 lžíce

• **Hrušková povidla:**

- Hrušky sušené 1 balení
- Švestková povidla 1 kelímek
- Badyán - mletý 1 špetka
- Skořice - mletá 1 špetka
- Hřebíček - mletý 1 špetka
- Polohrubá mouka - na jíšku 2 lžíce

- Olej - na jíšku 1 lžíce
- **Na polítí**
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rum 1 lžička
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Připravíme si kvásek z rozdrobeného droždí, vlažného mléka a cukru, chvíli necháme odstát a poté přidáme polohrubou a hladkou mouku, žloutky, vejce, moučkový cukr, sůl, Heru a olej a vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout.

Mezitím než nám těsto nakyne, tak si připravíme drobenku z výše uvedených ingrediencí a náplně. Poté si připravíme plech na koláč, nejlépe kulatý o průměru 30 cm a vymažeme jej sádlem.

Těsto po vykynutí rozdělíme na 2 poloviny a opět je necháme vykynout. Po vykynutí těsto přendáme na vál a vyválíme tenký plát o velikosti plechu, rozetřeme na koláč nádivky a kraje koláče potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme drobenkou a necháme ještě chvíli kynout.

Než nám koláč trochu nakyne, tak si předehřejeme troubu na 220 - 250°C a vložíme do ní každý frgál na cca 6 minut a po upečení kraje frgálů potřeme sádlem.

Až nám frgále vychladnou, tak je polijeme rozpuštěným máslem, které jsme smíchali s rumem a vanilkovým cukrem.

Hrušková náplň:

Sušené hrušky namočíme do vody, povaříme a pomeleme na jemno. Vývar z hrušek nevyléváme a později jej smícháme s rozemletými hruškami.

Připravíme si jíšku z polohrubé mouky a oleje, kterou smícháme s mletými hruškami a promícháme se švestkovými povidly v poměru (2 : 1).

Do směsi přidáme mletý badyán, skořici a hřebíček a vše pořádně promícháme

Z tohoto množství připravíte 8 frgálů!!