

Tlačené koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 13

- Hladká mouka 350 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Vlažné mléko 175 ml
- Čerstvé droždí 30 g
- Krupicový cukr 95 g
- Vanilkový cukr 5 g
- Rozpuštěné máslo 90 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Rozinky 1 balení
- **Na drobenku**
- Polohrubá mouka 80 g
- Máslo 25 g
- Krupicový cukr 25 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 13

Postup:

1 V míse smíchejte polohrubou a hladkou mouku, udělejte v ní důlek, vlijte do něj 2/3 mléka a rozdrobte droždí. Ze stran do mléka po troškách vmíchejte mouku, dokud nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Povrch posypte jemnou vrstvou hladké mouky a trochou cukru a nechte na

teplém místě 30 minut vzejít. Přidejte oba cukry, sůl a vejce, dolijte zbylé mléko a máslo a vypracujte těsto; robot na to při nízkých otáčkách bude potřebovat zhruba 10 minut, v ruce vám to bude trvat o něco déle (můžete do těsta přilít asi 25 ml mléka navíc, těsto povolí a hnětení vám půjde líp od ruky).

2 Těsto vyjměte z mísy a nechte 30 minut odpočívat na válu. Rozdělte na kousky (à 45 g) a v dlani vytvarujte do kuliček. Rozložte je na plech vyložený pečicím papírem (dostatečně od sebe, už s nimi nebudete hýbat!), přikryjte je utěrkou nebo potravinářskou fólií a nechte dalších 45 minut kynout.

3 Dnem sklenice nebo závažím vytlačujte z kuliček koláčky tak, aby zůstal asi 0,5cm okraj. Nebojte se hodně zatlačit, těsto pod náplní má být tenké. Pokud se těsto při vytlačování vrací zpět, je málo nakynuté. Koláčky potřete rozšlehaným vejcem, naplňte náplněmi a ozdobte rozinkami a mandlemi. Nechte 10 minut kynout a pečte při 160 °C 15 minut.