

Hruškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Cukr krystal 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mléko 300 ml
- Vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 125 g
- Droždí 30 g
- Hruška 6 ks
- Hrubá mouka 2 hrst
- Cukr krystal 1 hrst
- Mleté ořechy 1 hrst
- Máslo 5 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Máslo 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mírně teplého mléka přimícháme cukr a rozdrobíme droždí. Přikryjeme a necháme vzejít kvásek. Do druhé mísy nasypeme mouku, osolíme, přidáme vejce, rozpuštěné máslo a nakonec kvásek. Vypracujeme těsto a necháme nakynout v teple. Pokud je řídké, přidáme trochu mouky. Vykynuté těsto rozdělíme na poloviny. Každou dáme na plech vyložený papírem na pečení a rukama roztlačíme po celém plechu. Poklademe na plátky nakrájenými hruškami, posypeme drobenkou a

necháme na plechu chvíli kynout. Upečeme ve vyhřáté troubě do zružování okrajů (200°C, 15-20 minut). Ihned po vytažení pokapeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.

Drobenka: do misky dáme mouku, cukr a asi tři lžíce másla. Rukama zpracujeme. Když je drobenka suchá, přidáme máslo, když je příliš mazlavá, přisypeme mouku. Nakonec do ní zapracujeme ořechy.