

Kysnuté koláče s jablkami a orechami



Suroviny:

Na kvasok :

1 kopcovita čajová lyžička sušené drożdže
125 ml teplej vody
25g kryštál cukru
5 PL olej

Na cesto :

270 g hladká múka
kvasok (viď vyššie)
1 vajce
50g roztopené maslo

Na dokončenie :

hnedý cukor
mletá skorica
1 jablko
hrst jadier z vlašských orechov
olej

Na polevu :

1 PL roztopené maslo
2 PL mlieko
80 až 100 g praskový cukor
trochu vanilkovej esencie

Postup

Teplú vodu, olej, cukor a drożdže vymiešame a necháme počkať 10 minút.

Do preosiatej múky vlejeme kvasok, dáme štipku soli, roztopené maslo a vajce. Vymiešame hladké cesto, ktoré prikryjeme fóliou a dáme na teplé miesto kysnúť na cca 45 minút.

Cesto po vykysnutí rozvalkame na tenko a jeho povrch bohato potrieme roztopeným maslom

Povrch cesta bohato posypeme mletou skoricou a cukrom....

Posypeme nahrubo struhaným jablkom a nahrubo podrveným orechami. Ja som jablká ešte posypala raz skoricou.

Cesto zakrutíme do rolády a nakrajáme ho na rovnako veľké slimáky.

Výsi pekáč vytrieme bohato olejom a v tom oleji vyvaláme zo všetkých strán slimáky a postavíme ich kolmo. Necháme okolo nich trochu priestoru.

Pekáč zakryjeme fóliou a necháme ešte kysnúť 30 minút.

Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme na 180 stupňoch cca 25 minút....podľa mojej rúry.

Kým sa slimáky pečú, urobíme si polevu z mlieka, roztopeného masla a praskového cukru..ovoniame vanilkovou esenciou

Touto polevou polejeme ešte horúce slimáky, medzi slimáky a nevadí keď z nej natečie aj do vnútra pečiva

Slimáky sú mäkké ako duša, pred podávaním ich rozrežeme kolmo. Jednak sa to lepšie tak je a jednak máme istotu, že sa nám všetky chute dostanú na jazyk rovnomerne