

KYNUTÉ PEČENÍ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

750 g hladké mouky
250 g másla - rozeřtáté
100 g pískového cukru
5 žloutků
citronovou kůru
sůl
500-600 ml mléka
30 g kvasnic
vajíčko na potření



Náplň tvarohová:

250g tvaroh kostka
1ks žloutek
2 lžíce cukru
Rozinky, mandle – dle chuti

Náplň s jablky:

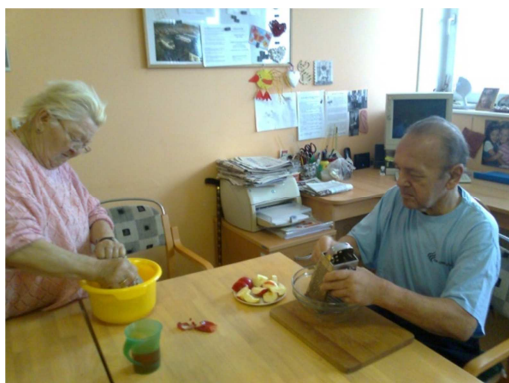
Nastrouhaná a nakrájená jablka, rozinky, mandle
Skořicový cukr

POSTUP:

Nejdříve si připravíme kvásek. Do misky dáme asi 0,5 dl vlažného mléka, lžičku cukru a 30 g čerstvých kvasnic. Misku uložíme na teplé místo a necháme jej vzejít. Do velké mísy dáme mouku, cukr, žloutky, citronovou kůru a špetku soli a nakonec vzešlý kvásek, vlažné mléko a rozeřtáté máslo. Vše zamícháme vařečkou a dobře propracujeme, aby nám vzniklo hladké těsto. Umíchané těsto necháme v míse přikryté utěrkou asi hodinu kynout.



Mezitím si připravíme náplně.



Nakynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a důkladně jej ještě jednou rukama propracujeme. Z těsta tvarujeme šneky, závin, koláč. Možností použití je více.



Plníme různými připravenými náplněmi. Naplněné těsto ještě necháme 10 minut kynout. Před pečením potřeme rozšlehaným vajíčkem.



Pečeme v předehřáté troubě na 180°C dozlatova.

