

Koláčky s ovocem

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

40 dkg hladké mouky

25 dkg másla

2 vejce

1 žloutek

špetka soli

2 dl mléka

1 kg ovoce

žloutek na potření

Kvásek:

20 g droždí

trochu mléka

1 lžička cukru

hladká mouka

Postup

Z droždí, mléka, cukru a trochu mouky uděláme kvásek. Polovinu mouky vypracujeme s máslem a odložíme na chladné místo. Do druhé poloviny přidáme vejce, žloutek, sůl, vykynutý kvásek a mlékem zaděláme vláčné těsto. Necháme 30 minut ležet. Potom vykynuté těsto rozválíme, do středu položíme máslové těsto a okraje kynutého těsta přeložíme přes sebe tak, aby máslové těsto nekoukalo. Lehce rozválíme, přeložíme na polovinu a znovu necháme 1 hodinu odležet v chladnu. Celý postup opakujeme 3x. Nakonec těsto rozválíme na tenký plát, nakrájíme na čtverce, poklademe ovocem a protilehlé rohy spojíme. Koláčky potřeme žloutkem a pečeme.