

Koláč ze slaných šnečků

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 500 g hladké mouky

2 lžičky soli

2 vejce

kostka droždí

200 g rozpuštěného másla (nebo v kombinaci se sádlem či rostlinným tukem)

cca 2 dcl vlažného mléka + kostka cukru na kvásek

Náplň:

šunka

trvanlivý salám

niva

jakýkoliv tvrdý sýr

koření co kdo rád (např. tymián

směs na Gyros)

ořechy..

Postup

Postup přípravy: Do vlažného mléka vhodíme kostku cukru, rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme mouku, sůl, vzešlý kvásek, promícháme, přidáme vejce a rozpuštěný (vychladlý!) tuk. Z přísad uhněteme tužší lesklé těsto. Je-li příliš řídké, přidáme mouku (každá mouka saje jinak). Těsto ihned vyválíme na pomoučeném vále (aby se s ním lépe pracovalo, rozdělíme na poloviny) a poklademe náplněmi - necháme pracovat fantazii (= obsah ledničky + inspirace). Vyzkoušené kombinace: šunka + tvrdý sýr + koření na bylinkové máslo, niva + ořechy + tymián, tvrdý sýr + trvanlivý salám + gyros / grilovací koření - pozor na obsah soli ve směsích koření, pokud používáme hodně slané uzeniny nebo sýry. Svineme do rolád. Rolády nakrájíme na plátky silné asi 3 cm. Rozevírací formu o průměru 28 cm vymažeme tukem a jednotlivé šnečky poskládáme mozaikou nahoru. Pokud nebudeme při servírování krájet jako dort, ale vylupovat jednotlivé šnečky (jako buchty), promažeme šnečky mezi sebou tukem, aby se úplně neslepily. Nakonec celé potřeme tukem nebo rozšlehanými vejci (žloutkem). Necháme cca 15-20 minut odpočívat. Pečeme 35-40 min. v troubě vyhřáté na 200 °C.

Recept je převzatý z těchto stránek od paní Gabriely a upravený. Vzhledem k tomu, že s kynutým těstem pracuji od oka, mám odzkoušeno, že se povede i s jinými poměry základních surovin, základem je tužší těsto s dostatkem droždí a tuku. Jak chutnají druhý den, to jsem bohužel nezjistila :)