

Kysnuté orechové koláče

Zoznam surovín na cesto (30 kusov):

polohrubá pšeničná múka 1 kg

kryštálový cukor 130 g

soľ 1 ČL

čerstvé droždie 40 g

teplé mlieko 400 ml

maslo 150 g

olej 2 PL

vajce 2 ks

vanilkový cukor 1 ks

Zoznam surovín na orechovú plnku:

maslo 50 g

mleté vlašské orechy 200 g

cukor 80 g

trocha mlieka

mletá škorica 1 ČL

Postup prípravy:

Najskôr si pripravíme kvások: do teplého mlieka (200 ml) rozdrobíme droždie a pridáme trochu cukru. Necháme podkysnúť cca 10 min. V mise zmiešame preosiatu múku, cukor, vanilkový cukor, soľ, vajcia, olej a zmäknuté maslo. Pridáme kvások a vymiesime hladké a pružné cesto. Necháme ho kysnúť, až kým nezíska dvojnásobný objem (cca 80 min.).

Medzitým si pripravíme orechovú plnku. Rozpustíme maslo, pridáme cukor a mleté vlašské orechy. Nakoniec primiešame škoricu a trochu mlieka tak, aby plnka bola kašovitá.

Keď je cesto nakysnuté, rozdelíme ho na dve časti (kvôli veľkosti sa nám bude lepšie pracovať s menším bochníkom cesta). Cesto rozváľame na tvar obdĺžnika a naplníme plnkou. Preložíme ho na dvakrát, aby sme dostali obdĺžnik s tromi vrstvami cesta a plnkou medzi nimi. Tento následne nakrájame

na 5 cm pásy a tie potom skrútime do vrkoča a uložíme na vymastený plech. Hotové ešte potrieme vyšľahaným žĺtkom a necháme ešte 20 min. podkysnúť.
Dáme piecť do el. rúry na 180°C na cca 20 – 25 min.

