

Nemecký maslový koláč

NEMECKÝ MASLOVÝ KOLÁČ

Počet porcií: 20 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

600 g Múka pšeničná hladká

460 ml Mlieko

50 g Cukor kryštál

40 g Maslo

21 g Droždie FALA

6 g Soľ

3 g Citrónová kôra

Zoznam surovín na posýpku:

210 g Maslo

210 g Cukor kryštál

100 g Mandľové lupienky

Postup prípravy:

Pripravíme si kvások z vlažného mlieka (teplota cca 30°C), 5g kryštálového cukru a droždia. Necháme ho nakysnúť cca 10 minút. Zmiešame preosiatu múku, soľ, zvyšok kryštálového cukru, citrónovú kôru a potom pridáme nakysnutý kvások a žltok. Miesime najprv pri nižších otáčkach 10 minút, potom pridáme zmäknuté maslo a miesime na rýchlejších otáčkach cca 5 minút. Vymiesené hladké cesto necháme zrieť zakryté pri izbovej teplote jednu hodinu.

Cesto vložíme do vymastenej formy a rozťahujeme ho po celej ploche. Cesto ešte necháme podkysnúť 30 minút. Do cesta potom popicháme kúsky nakrájaného masla (z posýpky) a poriadne ho pozatláčame po celej ploche cesta, aby pri pečení nevytieklo. Potom ho posypeme kryštálovým cukrom a nakoniec mandľovými lupienkami. Koláč dáme hneď piecť do vyhriatej rúry na 30-35 minút 200°C.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

