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 žĺtok. Miesime najprv pri nižších otáčkach 10 minút, potom pridáme zmäknuté maslo a miesime na rýchlejších otáčkach cca 5minút. Vymiesené hladké cesto necháme zrieť zakryté pri izbovej teplote jednu hodinu.
Cesto vložíme do vymastenej formy a roztiahneme 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