

Poplánok

Poplánok je tradičný koláč, ktorý sa pečie na Vianoce, no aj bežne cez rok. Je typický pre zemplínsky región. Existujú rôzne varianty tohto produktu, no všetky sú charakteristické použitím tvarohu a základom je sladké cesto.

SUROVINY – CESTO, na 1 plech (28 x 38 cm):

múka hladká špeciál 00 Extra (T 512): 410 g

mlieko plnotučné 3,5 % (vlažné): 200 g

droždie FALA: 33 g

soľ: 5 g

cukor kryštál: 50 g

vanilínový cukor: 16 g

vajíčko: 1 ks (45 g)

maslo (izbovej teploty): 50 g

SUROVINY – NÁPLŇ, na 1 plech (28 x 38 cm):

slivkový lekvár: 150 g

hrozienka: 100 g

tvaroh hrudkový: 800 g

vaječný žĺtok: 50 g

škoricový cukor: 20 g

vanilínový cukor: 40 g

cukor kryštál: 220 g

Suroviny na dohotovenie:

Vajíčko na omašľovanie: 1 ks

Olaj na potretie plechu

POSTUP:

Z mlieka, droždia FALA a jednej lyžice cukru pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť (15 – 20 min.). Múku zmiešame so soľou, pridáme kvások + zvyšné suroviny k príprave cesta a zamiesime hladké cesto. Cesto necháme podkysnúť cca 30 minút.

Medzitým si pripravíme tvarohovú náplň: zmiešame tvaroh, škoricový cukor, vanilínový cukor, vaječné žĺtky, cukor a

hroziienka (tie vopred namočíme). Ak je náplň hustá, prilejeme trochu mlieka.

Podkysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, rozváľame na požadovaný rozmer a vložíme do vymasteného plechu. Okraje potrieme vajíčkom. Potom na cesto natrieme slivkový lekvár a pripravenú tvarohovú náplň. Necháme ešte podkysnúť cca 30 – 40 minút.

Pečieme pri 200 °C cca 30 minút.

