

Sladký pudingový prekladaný závin

Máme pre vás fotorecept na sladký pudingový prekladaný závin. Vyskúšate si ho upiecť s nami?

Suroviny- cesto:

1 hrnček (250 ml) celozrnnej špaldovej múky
1/2 hrnčeka kukuričnej múky
1/2 hrnčeka ryžovej múky
4 PL olivového oleja
štipku soli
2 PL škoricice
2 PL medu (alebo sladkého sirupu)
1/2 kocky droždia FALA
1/2 hrnčeka vlažnej vody

Puding:

300 ml vody
1 vanilkový puding
2 PL medu
1/2 tofu natural

Postup:

Do malej misky rozdrobíme droždie FALA, zalejeme polovicou vlažnej vody, ktorú máme pripravenú do cesta a necháme odstáť 15 minút. Rúru predhrejeme na 50°C a hneď ju zas vypneme.

Do misky dáme múky, soľ a škoricu, pridáme olivový olej, med, zvyšok vody a na záver aj vzniknutý kvások. Vypracujeme hladké a nelepivé cesto. Ak by sa cesto lepilo, pridáme doň ešte špaldovú múku. Cesto dáme do misy, prikryjeme utierkou a necháme hodinu kysnúť v predhriatej rúre.

Medzitým si pripravíme puding. Vodu s medom privedieme do varu, v hrnčeku rozmiešame pudingový prášok s trochou vody, pridáme do už vriacej vody s medom a uvaríme puding, ktorý necháme úplne vychladnúť. Tofu rozmixujeme dohľadka a keď je

puding vychladnutý, primixujeme ho k tofu.

Vykysnuté cesto vyberieme z misky, rozváľame na pomúčenej doske do tvaru obdĺžnika a prenesieme ho na plech vystlaný papierom na pečenie. Pudingovou plnkou naplníme cesto a preložíme cez seba jeho dlhšie bočné okraje tak, aby bol puding uzavretý pod cestom a nevytekal.

Prvých 15 minút pečieme na 220°C a ďalších 15 – 20 minút na 150°C.

