

Slávnostný koláč

POTREBUJEME:

Na cesto:

1 kocku droždia VIVO 42 g
1 000 g hladkej múky
400 ml vody
150 g kryštálového cukru
150 g masla
150 g sušeného mlieka
3 vajíčka
2 kávové lyžičky soli (12 g)
1 vajíčko (na potretie)

Na náplň:

tvaroh a hrozienka, mletý mak, strúhané jablká.

POSTUP:

Všetky ingrediencie vymiešame na hladké, nelepivé cesto, ktoré prikryjeme a v teple necháme 20 minút odpočinúť. Vykysnuté cesto rozdelíme tak, že väčšiu časť rozvaľkáme na pomúčenej ploche na placku (veľkosť podľa vlastného uváženia) a menšiu časť použijeme na okraj alebo na ďalšie zdobenie koláča podľa vlastnej fantázie.

Rozváľané cesto potrieme náplňami podľa chuti a vlastného uváženia, dozdobíme cestom (pletené okraje) a môžeme na povrchu posypať drobenkou (zmes múky, cukru a masla zmiešaná v pomere 2:1:1).

Takto vyzdobený koláč necháme ešte 20 minút kysnúť, potom potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme 18 – 20 minút pri teplote 180 – 200 °C.

