

Tekvicový koláč – Pumpkin pie

Tento recept v sebe zahŕňa kombináciu voňavej škorice a lahodného tekvicového pyrė. Trhací tekvicový koláč sa rozhodne oplatí upiecť.

Suroviny na tekvicový koláč:

$\frac{3}{4}$ hrnčeka teplého mlieka nie horúceho = 185 ml

$\frac{1}{2}$ PL aktívneho sušeného droždia = 7,4 g

$\frac{3}{4}$ hrnčeka tekvicového pyrė nie tekvicovej náplne do koláčov = 185 ml (pyré si môžete vyrobiť aj sami – 1 menšiu hokaido tekvicu očistite, nakrájajte na mesiačky, pečte 1 hodinu pri 180 °C, potom len roztlačte vidličkou alebo rozmixujte)

4 PL krištáľového cukru = 59 g (rozdeleného napoly)

3 $\frac{1}{2}$ hrnčeka hladkej múky + dodatočné lyžice múky podľa potreby = cca 490 g múky (500 g s tými dodatočnými lyžicami)

1 veľké vajce s izbovou teplotou

2 PL roztopeného nesoleného masla rozdeleného (1 PL na šľahanie, 1 PL na vymastenie panvice) = 2 lyžice by mali byť 30 g masla

$\frac{1}{2}$ ČL soli = 2,5 g

Suroviny na náplň do tekvicového koláča:

7 lyžíc nesoleného zmäknutého masla, rozdeleného na 6 lyžíc na náplň a 1 lyžička na pomastenie povrchu = 104 g

$\frac{1}{4}$ hrnčeka hnedého cukru = 43 g

1 lyžica mletej škorice = 8 g

$\frac{1}{2}$ lyžičky korenia na tekvicový koláč = 2,5 g

Suroviny na korenie na tekvicový koláč:

3PL mletej škorice

2ČL mletého zázvoru

2ČL mletého muškátového oriešku

1 a pol ČL mletého nového korenia

1 a pol ČL mletého klinčeka

Všetko vložiť do vzduchotesnej nádoby, premiešať.

Suroviny na škoricovú glazúru:

1 hrnček práškoveho cukru = 140g

2 ČL mletej škorice = 4g

5-6 PL šľahačky = 74-89g

Čo budete potrebovať:

2 formy na chlebík, elektrický mixér, valček

Postup

Cesto

Do misky pridajte teplé mlieko, poprášajte povrch so sušeným droždím a nechajte odpočívať 7 minút.

Vsypte $\frac{1}{2}$ hrnčeka múky a polovicu cukru, potom vlejte tekvicové pyrė. Prikryte potravinárskou fóliou a nechajte vykysnúť v teplej rúre 25-30 minút pri teplote cca 30°C alebo pri izbovej teplote 35-45 min. Cesto bude pekne nakysnuté.

Pridajte vajce, 1 ČL rozpusteného masla, zostávajúci cukor a soľ.

Počas miesenia pridajte postupne zvyšnú múku. Ak je potrebné, pridajte ešte 1-2 PL múky, aby bolo cesto len málo lepivé a oddeľovalo sa od misky. Mieste ešte cca 10 minút, opäť prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť v teplej rúre 30 min pri teplote cca 30°C alebo pri izbovej teplote 1 hodinu. Cesto by malo zdvojnásobiť svoju veľkosť.

Poprášajte si dosku na cesto a položte cesto do stredu. Poprášajte cesto múkou, aby sa nelepilo a vyvaľkajte ho do obdĺžnika veľkosti 40×25 cm. Zmäknuté maslo (6 PL) jemne rozotrite po ceste.

Náplň

Zmiešajte spolu cukor so škoricou a korením na tekvicový koláč a touto zmesou poprášajte cesto s rozotretým maslom.

Zrolujte cesto od dlhšej strany, pritlačte jemne konce a dotvarujte valček, ktorý prekrojte na polovicu. Obe polky cesta nakrájajte na cca 2,5 cm široké plátky, tak aby zostali naspodku nerozrezané. Vymastite maslom obe formy, a potom preložte nakrájané cesto spojené naspodku do vymastených

foriem. Jemne rozťahnite nakrájané plátky do opačného smeru, aby ste vytvorili vrstvený efekt. Prikryte plastovou fóliou a nechajte podkysnúť v teplej rúre 30-45 minút pri teplote cca 30°C alebo pri izbovej teplote 1-1 ½ hodiny, alebo pokiaľ nebude nadýchané.

Potrite každý bochník s rozpusteným maslom a pečte pri teplote cca 175°C 22-25 min. Podľa nás je to najlepšie na 23 minútach. Chlebíky budú jemne zlatisto hnedej farby. Nechajte ich vychladnúť vo forme 10 minút, a potom aplikujte hojne glazúru po povrchu každého bochníka, pokiaľ je stále vo forme.

Ako vyrobiť škoricovú glazúru:

Zmiešajte spolu suroviny na glazúru, pridajte smotanu, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu. Polejte/rozotrite hojne na oba teplé bochníky.

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

