Valašské frgále

VALAŠSKÉ FRGÁLE
Počet porcií: 2 ks
Čas prípravy: 150 minút
Zoznam surovín na cesto:
250 g Múka pšeničná hladká
125 ml Mlieko plnotučné
62,5 g Margarín
40 g Cukor práškový
25 ml Olej stolový
21 g Droždie FALA
5 g Cukor kryštál
3 g Citrónová kôra
3 g Soľ
1 ks Vaječný žĺtok
Zoznam surovín na náplň:
Maková náplň
220 g Mak mletý
100 ml Mlieko
90 g Cukor kryštál
10 g Cukor vanilkový
Orechová náplň
100 g Orechy mleté
80 g Cukor práškový cukor
70 ml Mlieko
10 g Cukor vanilkový
200 g Ríbezľová marmeláda
Posýpka na Frgály :
80 g Múka pšeničná hrubá
50 g Cukor kryštál
50 g Margarín
20 g Cukor práškový
Zoznam surovín na polevu:
60 g Margarín
35 g Cukor kryštál
40 g Rum
6 g Cukor vanilkový
Na potieranie cesta:
1 ml Mlieko
1 ks Vajce

Postup prípravy:
Pripravíme si kvások z vlažného mlieka (teplota cca 30 ˚C), kryštálového cukru a droždia. Necháme ho nakysnúť cca 10 minút. Zmiešame preosiatu múku, soľ, cukor práškový, citrónovú kôru a potom pridáme nakysnutý kvások a žĺtok. Miesime najprv pri nižších otáčkach 10 minút, potom pridáme zmäknutý margarín a olej a miesime na rýchlejších otáčkach cca 5minút. Vymiesené hladké cesto necháme zrieť zakryté pri izbovej teplote jednu hodinu.
Počas kysnutia si pripravíme náplne, posýpku a polevu. Maková náplň – mlieko s cukrom prevaríme, pridáme mak a ešte všetko spolu povaríme cca 5 minút. Orechová náplň – mlieko s cukrom prevaríme, pridáme orechy a ešte všetko spolu povaríme cca 5 minút. Posýpka – zmiešame všetky suroviny spolu s nastrúhaným stuhnutým margarínom. Poleva – zmiešame všetky suroviny.
Nakysnuté cesto rozdelíme na dva 250g bochníky, ktoré rozvaľkáme na kruh o priemere 30-32 cm. Na každý kruh pridáme náplň podľa chuti. Náplne rozotrieme rovnomerne po povrchu cesta, po obvode necháme asi 1cm okraj cesta nenatretý plnkou, ktorý potrieme rozšľahaným vajíčkom s mliekom. Koláč posypeme posýpkou a necháme ho 30 minút podkysnúť pri izbovej teplote. Pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 200 ˚C cca 20 minút. Upečený Frgál necháme vychladnúť a potom povrch pokvapkáme pripravenou polevou.
Viac na našom FB Pečenie nás baví