



Veľkonočný kysnutý koláč

Na prípravu veľkonočného kysnutého koláča budete potrebovať:

350 g hladkej múky, 150 g kukuričnej múky hladkej, 130 g práškového cukru, 1/2 čajovej lyžičky soli, 7 g sušeného droždia, 50 g rozpusteného masla, 150 ml vlažného mlieka, 1 vanilkový lusk, 1 celé vajce, 2 žĺtká, 130 g rozpusteného masla, 120 g masla izbovej teploty, 300 g sušeného ovocia

Do misy od kuchynského robota s hákovým nástavcom navážte múky, cukor, soľ, droždie, 50 g rozpusteného masla a mlieko so semiačkami vanilkového lusu. Spolu premixujte a postupne pridávajte vajce, žĺtky a na záver 130 g rozpusteného masla. Mixujte. Spočiatku bude cesto veľmi riedke, ale múku neprisypujte. Nechajte 10 minút mixovať, až vznikne hladké a poddajné cesto. Vytvarujte z neho guľu, vložte do pomúčenej misy a prikryte potravinovou fóliou. nechajte kysnúť 90 minút, alebo kým nezdvohnásobí svoj objem.

Cesto rozvaľkajte do obdĺžnika s rozmerom asi 60 x 40 cm. Na cesto rukami naneste maslo izbovej teploty čo najrovnomernejšie a posypte nakrájaným sušeným ovocím. Ja som použila sušené slivky, marhule a brusnice. Zrolujte z kratšej strany, rolku rozrežte po celej dĺžke tak, že vzniknú dve samostatné cestá s viditeľným vrstvením cesta, masla a ovocia. Formu na pečenie s priemerom 20 cm vysteľte papierom na pečenie. Papier po obvode musí byť vyšší, pretože koláč bude rásť vysoko. Zatačajte prvé cesto do venca, druhé napojte opačným smerom. Nechajte pol hodinu podkysnúť. Pečte pri teplote 175 stupňov 70 minút, po 10 minútach znížte teplotu na 165 stupňov. Po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút odpočívať, až potom vytiahnite koláč z formy. Nechajte ho vychladnúť na mriežke a posypte práškovým cukrom.