

Farní den 9. 6. 2024 - soutěž o nejlepší recept z kynutého těsta

1. místo - Marta Tesáková

#### HANÁCKÉ VDOLKY PRO VELKOU RODINU

Těsto: 1 kg polohrubé mouky (o něco méně polohrubé a doplnit hladkou), 1/2 l vlažného mléka, 42 g (1 kostka) kvasnic, 20 dkg mletého cukru, větší špetka soli, 4 žloutky, citronová kůra z 1/2 citronu, 20 dkg tuku (převážně máslo, doplním velkou lžící sádla a olejem).

Náplň: 1/2 kg měkkého tvarohu, 24 dkg krupicového cukru, citronová kůra z 1/2 citronu.

Z trochy mléka, cukru a kvasnic připravím kvásek, zadělám těsto. Koláče tvaruji hned na plechu. Na 4 plechy dám 8 hromádek těsta na ně rozdělím tvaroh, přidám rozinky. Vytvoříme uzavřené koláče, které vlhkou rukou rozprostřeme vždy na polovinu plechu. Jejich okraje natřeme rozšlehaným vejcem. Potřeme marmeládou nebo povidly a dáme drobenku. Pečeme cca při 200 stupních dozlatova.

2. místo - Marie Šujanová

#### TÁČ S JAHODAMI

Těsto: 1/2 l mléka, 6 polévkových lžic cukru krystalu, 5 dkg droždí, 1 kávová lžička soli, polohrubá mouka, 6 lžic tuku, 2-3 žloutky.

3. místo - Věra Slováčková

#### ESTONSKÝ VĚNEC

Těsto: 300 g hladké mouky, špetka soli, 150 ml mléka, 15 g droždí, 30 g másla, 1 žloutek, 1 polévková lžice cukru.

Náplň maková: 60 g másla, 120 g mletého máku, 4 lžice cukru, 100 g povidel, lžička citronové šťávy.

Další soutěžní recepty v náhodném pořadí:

#### TVAROHOVÉ KOLÁČE (Věra Paterová)

Těsto: 1/4 l mléka, 6 dkg kvasnic, 10 dkg cukru, 1 lžička soli, 3 žloutky + celé vejce, 1/8 rozpuštěného másla, 1/2 kg hladké mouky, citronová kůra, rum.

Náplň: 3 tvarohy, 30 dkg ml. cukru, 3 žloutky, citronová kůra, vanilka.

### SVÁTEČNÍ KOLÁČKY (Veronika Chocholatá)

Těsto: 500 g hladké mouky, 250 ml mléka, 250 g tuku (Hera nebo máslo), 2 vanilkové cukry, 75 g čerstvého droždí, 1 žloutek, špetka soli.

Nádivka: 2 tučné tvarohy, 1 žloutek, vanilkový cukr a cukr krystal dle chuti, citronová kůra.

Drobenka: 140 g polohrubé mouky, 70 g másla, 70 g cukru krupice.

Postup: Droždí s malým množstvím cukru, mouky a mléka rozmícháme ve kvásek a necháme vykynout. Mouku promícháme se solí a cukrem, Přidáme vlhké mléko, kvásek, žloutek a rozpuštěný tuk. Vypracujeme hladké nelepivé těsto. Ihned tvoříme koláčky, těsto nedáváme kynout. Lžičkou (nebo tvořítkem) vykrajujeme kolečka, dáme nádivku a rozinku, poté uzavřeme. Koláčky skládáme na plech, potřeme vajíčkem a posypeme drobenkou. Pečeme v předehřáté troubě při 180 stupních po dobu přibližně 15 minut. Horké upečené koláčky potřeme rozpuštěným máslem a posypeme vanilkovým cukrem.

### FRGÁLY (Pavla Svobodová)

Těsto: 500 g hladké mouky, 2 žloutky, 250 ml mléka, 40 g droždí, 80 g cukru krupice, špetka soli, 50 ml oleje, 125 g Hery, citronová kůra.

Postup: Všechny tekuté suroviny (žloutky, mléko, olej, Heru) dáme do domácí pekárny, pak přidáme sypké suroviny (mouku, cukr, citronovou kůru) a nakonec rozdrobené droždí, cukr a sůl. Po vykynutí rozdělíme na čtyři díly, vytvoříme bochánky, které na plechu roztahujeme do kulatého tvaru, necháváme vyšší okraj. Potřeme rozkvedlaným vejcem a dáme náplň, kterou máme rádi. Nakonec posypeme posypkou (hladká mouka, polohrubá mouka, moučkový cukr, vanilinový cukr, máslo a rum). Pečeme při 170 stupních 10 - 12 minut.

### HONZOVKY (Růžena Hrabovská)

Těsto: 35 g polohrubé mouky, 250 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 40 g droždí, 250 ml mléka, 100 ml oleje, 2 vejce, sůl.

### MAKOVÉ A TVAROHOVÉ KYTIČKY (Blanka Přerovská)

Kynuté těsto: 500 g mouky (300g hladké + 200 g polohrubé), 250 ml mléka, 1 celé vejce + 2 žloutky, 50 g třtinového (krupicového) cukru, 20 g čerstvého droždí, 100 g másla (event. 50 g másla + 50 g sádla), citronová kůra, 5 g soli.

Maková náplň: 200 ml mléka, 100 g mletého máku, třtinový cukr (med) dle chuti na oslazení, kůra z citronu, rum dle chuti /event. na rozředění), piškotové drobečky (event. na zahuštění), asi 2 lžice povidel nebo kyselejší marmelády.

Tvarohová náplň: 250g tučného tvarohu, 70 g ml. cukru, kůra z citronu, 1 vanilkový cukr, 1 žloutek, rozinky (namočené v rumu).

Drobenka: 80 g pol. mouky+ 40 g másla + 40 g třtinového cukru, špetka soli + celé vajíčko na potřeni a malinová marmeláda na ozdobu.

Postup: Do vlažného mléka dáme lžičku cukru, rozdrobíme droždí a 2 lžíce mouky a necháme vzejít kvásek. Prosátou mouku smícháme se zbytkem cukru, přidáme nastrohanou citronovou kůru, vejce + žloutky, vzešlý kvásek a necháme zamíchat v robotu asi 2 minuty, pak přidáme sůl a změkklé máslo (sádlo). Vypracujeme hladké těsto ( v robotu asi 10 minut), které necháme asi 1 hodinu vykynout. Rozdělíme asi na 35 stejných kousků (po 30 g), každý kousek vyválíme do kuličky a necháme pod utěrkou chvíli kynout. Troubu předehřejeme na 180-190 stupňů (horko-vzduch), nakynuté kuličky tvarujeme do placičky a dáme lžičku náplně (mák nebo tvaroh). Zabalíme a položíme spojem na plech vyložený pečicím papírem. Opět lehce zmáčkneme na placičku, koláček po celém obvodu nůžkami nastřihneme do kytičky, pomažeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme drobenkou a do středu dáme trochu malinové marmelády. Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

### KOLÁČE (Jitka Hrabovská)

Těsto: asi 1/2 kg hladké a 1/2 kg polohrubé mouky, 1/2 l mléka, 1/2 Hery nebo Zlaté Hané nebo másla, 6 lžic cukru, lžička soli, 1 kostka kvasnic (42 g), 1 kelímeček zakysané smetany, trochu oleje (1-2 lžíce), 3 žloutky. Náplň: 1/2 kg tvarohu, 8 lžic cukru krystal, 3 bílky, vanilkový cukr, hrst dětské krupičky. Povidla. Vejce na potřeni.

Drobenka: dvě hrsti polohrubé mouky, dvě hrsti moučkového cukru, sádlo nebo máslo či olej podle potřeby.

Postup: Mouku nasypu do mísy a vmíchám do ní lžičku soli. Mléko ohřívám s cukrem - míchám , aby se cukr rozpustil - část vlažného mléka naliji do důlku v mouce - do něj rozdrobím kvasnice a trochu smíchám s částí mouky na kašičku. Do zbylého mléka nakrájím tuk a ještě trochu ohřívám - až se částečně rozpustí - vypnu vařič a mísu s moukou a kvasnicemi postavím na vypnutý hrnec - aby byla na teple. Až kvasnice zdvojnásobí objem, mísu sundám a do mléka s tukem (pozor, nesmí to být horké - vajíčka by se uvařila) dám kysanou smetanu, olej a nakonec žloutky - vše postupně vmíchám do mouky s kváskem a vypracuji těsto. Pokud je těsto moc tuhé, přidám vlažné mléko nebo vodu. Pokud je moc řídké, přidávám hladkou mouku. Tady je kritický bod- záleží na mouce, každá pojme jiné množství tekutiny. Těsto nesmí být ani moc tuhé, ani moc řídké. Řekla bych, že když ho trochu pomoučím a zmáčknou rukou, má být pružné. Vypracovávám, až se tvoří bubliny. Pomoučím, přikryji a v teple nechám kynout (třeba v nahřáté troubě nebo v dece). Vyndám z lednice tvaroh a povidla, aby to nebylo studené - může se i den dopředu. Tvaroh smíchám až těsně než s ním pracuji ,jinak zřídne. Drobenku dělám ze změkklého sádla, z másla je dobrá, ale trochu tvrdší, z oleje je trochu cítit. Až je těsto vykynuté, vyhazuji lžící kousky těsta, na něj dám tvaroh- zabalím do batůžku, úvazkem otočím dolů - rukou rozmáčknou a dám na plech. Okraje potřu rozšlehaným vejcem. Na střed natru povidla s posypu drobenkou. Nechám kynout na plechu asi 20 minut a pečou na 190 stupňů do růžova. Místo povidel se může nahoru dát čerstvé ovoce nebo rozmrazené ovoce a drobenka. Místo tvarohu lze plnit povidly, makovou náplní nebo ořechovou. Pak už nahoru jenom drobenka.

Úspěšné pečení a dobrou chuť!