Kynutý švestkový koláč, připravený podle mojí maminky

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/kynuty-svestkovy-kolac-pripraveny-podle-moji-maminky.html

Ze všech koláčů na světě mám nejraději ten švestkový, s krásně křupavou drobenkou podle receptu mojí maminky. Každý rok netrpělivě vyhlížím, kdy už budu moci utrhnout první švestky, abych si upekla zázrak, zvaný švestkový koláč.

Suroviny na přípravu švestkového koláče

- 230 g hladké mouky
- 20 g polohrubé mouky
- 50 g moučkového cukru
- 50 g másla
- 15 g kvasnic
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru na přípravu kvásku
- 100 ml mléka
- 1 celé rozšlehané vejce - na pomazání okrajů koláče si odebereme 1 polévkovou lžíci
- Špetku soli
- 15 – 20 ks velkých švestek
- Hrst polohrubé mouky na podsypání
- Máslo nebo jiný tuk na vymazání formy na pečení
- Hrubou mouku na posypání pomaštěné formy

Suroviny na drobenku

- 4 vrchovaté polévkové lžíce hrubé mouky
- 4 vrchovaté polévkové lžíce krystalového cukru
- 50 g studeného másla

Postup přípravy švestkového koláče

Všechny suroviny si připravíme a odvážíme. Vajíčka by měla mít pokojovou teplotu a mléko ohřejeme, aby bylo vlažné.

Do hrnečku nadrobíme kvasnice, posypeme je vrchovatou čajovou lžičkou krupicového cukru a zalijeme je polovinou z připraveného vlažného mléka. Necháme vzejít kvásek.

Připravíme si drobenku.

Do mísy nasypeme hrubou mouku a krystalový cukr. Odvážené máslo nakrájíme na menší kousky. Špičkami prstů mneme mouku, cukr a máslo, až nám vzniknou malé hrudky - drobenka. Misku s drobenkou dáme do ledničky.

Do mísy robotu nasypeme obě mouky, cukr, špetku soli. Vše promícháme. Rozšleháme vajíčko a přidáme ho do mísy robotu společně s rozpuštěným máslem.

Máslo nesmí být horké.

Kvasnice v hrnečku důkladně promícháme lžičkou, aby nezůstaly v kvásku žádné hrudky.

Kvásek přilijeme do mísy robotu k ostatním surovinám. Robot pustíme na poloviční výkon. Zbylé mléko přiléváme podle potřeby po lžících. Těsto nesmí být příliš řídké.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 180 °C. Horní i dolní ohřev.

Kulatou formu na pečení o průměru 30 – 32 cm vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Kdo nechce jeden velký koláč, může si udělat dva koláče na klasický plech. Těsto rozdělí na dvě stejné části a udělá dva koláče malé, o průměru 15 – 20 cm.

Těsto po vymíchání vyjmeme z mísy robotu a hned přemístíme na vymazaný plech. Dlaněmi rukou ho rozprostřeme po celé ploše formy. Na okrajích vytvoříme pokrčeným ukazováčkem z těsta malé hráze, aby nám šťáva ze švestek zůstala na koláči a nezatekla pod něj.

Okraje koláče potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Švestky opereme, vypeckujeme a podélně je rozkrojíme na 4 až 6 měsíčků. Záleží na velikosti švestek. Jednotlivé díly švestek vyskládáme po celé ploše koláče.

Z ledničky vyndáme vychlazenou drobenku a koláč rovnoměrně posypeme až k okrajům.

Formu s koláčem vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 35 minut. Okraje musí mít zlatavou barvu. Na posledních 5 minut zapneme horkovzduch.

A máme upečeno, koláč krásně voní. Já nikdy neodolám a krájím ho ještě vlažný. Je to velká dobrota.

Na místo švestek můžete s klidem použít i broskve nebo jablko, nebo kombinaci obojího ovoce.