Máslové vdolky se slaninou nebo máslové vdolky s povidly a tvarohem

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/maslove-vdolky-se-slaninou-nebo-maslove-vdolky-s-povidly-a-tvarohem.html

Je libo máslové vdolky naslano nebo máslové vdolky na sladko? Obě varianty jsou velmi chutné. Ať zvolíte slanou nebo sladkou, vždy vás uchvátí svojí jemnou chutí.

Na přípravu 12 kusů vdolků budeme potřebovat

- 225 g hladké mouky + na podsypání
- 225 g mouky Manitoba (tip 0)
- 10 g krupicového cukru na slanou variantu (nebo 50 g krupicového cukru na sladkou variantu)
- 230 ml vlažného mléka
- 12 g čerstvých kvasnic
- 1 celé vejce
- 80 g másla pokojové teploty
- 10 g soli
- 2 plechy na pečení
- 2 archy papíru na pečení
- Vykrajovátko o průměru 7 – 10 cm

Na slanou variantu si dále připravíme

- 12 plátků slaniny
- Rajčatovou omáčku sugo
- 1 mozzarellu rozdělenou na 12 kusů
- Oregano

Na sladkou variantu si připravíme

- Plátek rozpuštěného másla na pomazání před pečením
- Rozmíchaná švestková povidla – oslazená dle chuti každého
- Nastrouhaný tvrdý tvaroh
- Šlehačku

Postup přípravy máslových vdolků

Obě mouky promícháme v míse společně se solí.

Do nádoby domácí pekárny nalijeme mléko a rozdrobíme připravené kvasnice. Přidáme rozklepnuté vajíčko a přisypeme krupicový cukr.

Suroviny zasypeme 4 polévkovými lžícemi mouky. Na mouku navrstvíme kostky rozvolněného másla a na máslo přidáme zbytek mouky.

Slaná varianta máslových vdolků chutná dětem.

Nádobu vložíme do domácí pekárny a zvolíme program těsto. Než nám pekárna za 1,5 hodiny umíchá

těsto, připravíme si dva plechy, které pokryjeme papírem na pečení. Následně si připravíme i suroviny na náplň.

Přiznám se bez mučení, že mám raději slanou variantu, ale manželovi ráda upeču i vdolky s povidly.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál. Je krásně vykynuté.



Vykrájené vdolky
Zdroj:Marcela Hackerová

Povrch těsta také pomoučíme. Těsto několikrát přeložíme přes sebe a následně ho rozválíme do přibližného obdélníku. Síla těsta by měla být něco málo přes 1 cm.

Máslové vdolky jsou snadné na přípravu.

Pomocí vykrajovátka z těsta vykrájíme kolečka, která položíme na plech. Na každý plech se vejde 6 kusů. Kolečka neklademe těsně vedle sebe, protože ještě nakynou.

Zbylé těsto – odkrojky znovu zpracujeme do koule a následně rozválíme a pak vykrajujeme. Tento postup opakujeme do úplného zpracování těsta.

Já jsem použila vykrajovátko o průměru 10 cm a získala jsem 12 vdolků. Použijete-li vykrajovátko průměru 7 cm, budete mít vdolků 30.



Slaný vdolek před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní máme připraveno na dvou plechách 12 vdolků. Troubu zapneme na horní a dolní ohřev a termostat nastavíme na 180 °C. Slané i sladké vdolky pečeme 25 minut.

Na každý vdolek rozetřeme 2 čajové lžičky rajčatové omáčky sugo, položíme 1-2 plátky slaniny a kus mozzarelly. Každý vdolek posypeme oregánem.



Upečený slaný vdolek
Zdroj: Marcela Hackerová

U sladké varianty pečeme bez dozdobení, jen povrch potřeme máslem. Upečené zdobíme oslazenými švestkovými povidly. Povidla posypeme strouhaným tvrdým tvarohem a na každý vdolek přidáme kopeček šlehačky.

Slané i sladké vdolky jsou jemné, velmi chutné a velmi snadné na přípravu.