Plněné vdolky

https://varimesmarcelou.cz/plnene-vdolky

Plněné vdolky ochucené jablkovou náplní nebo švestkovými povidly dělávala babička. Plněné vdolky jsem milovala víc než maminčiny přeslazené dorty. Mělo to i praktickou výhodu, protože vdolek se dal vzít do ruky a hurá ven. Kdežto s nazdobeným dortem, plným krému to zkrátka nešlo.

Na 16 kusů vdolků si připravíme

Na kvásek

- 100 ml vlažného mléka
- 8 g čerstvých kvasnic
- 2 špetky krupicového cukru
- 25 g hladké mouky

Kynutí kvásku: 30 minut

Na těsto

- 200 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 5 g soli
- 50 g krupicového cukru
- 50 g rozpuštěného másla nebo Hery
- 80 g kysané smetany 16 %
- 1 celé vejce
- 1 žloutek
- + vykynutý kvásek
- rozpuštěné máslo na potření vdolků + 2 polévkové lžíce rumu na závěrečné potření

Kynutí těsta: 1 hodina

Náplň jablková (místo jablek lze použít i švestková povidla)

- 6 větších jablek nastrouhaných na větší nudličky
- 15 nadrcených piškotů
- 2 čajové lžičky (vrchem) Zlatého klasu nebo vanilkového pudinku (prášek)
- ½ čajové lžičky mleté skořice
- 4 vrchovaté polévkové lžíce krupicového cukru
- do každého vdolku přijdou 2 polévkové lžíce ochucených jablek nebo švestkových povidel

Příprava těsta v robotu: 15 minut

Dále si připravíme

- 3 plechy pokryté papírem na pečení (3 x 6 vdolků)

Náročnost: středně těžké

Doba pečení v troubě: na 190 °C 25-30 minut (před koncem pečení zakrýt alobalem)

Vdolky vydrží v nezměněném stavu klidně i 3 dny (nesplasknou ani neztvrdnou).

Postup přípravy plněných volků

Nejprve si připravíme kvásek z uvedených surovin. Metličkou prošleháme mléko s nadrobenými kvasnicemi, přidáme cukr, mouku a opět prošleháme. Zakryjeme a necháme nakynout po dobu 30 minut.

Než kvásek vykyne, odvážíme obě mouky, přidáme sůl a krupicový cukr. Suroviny nasucho promícháme a nasypeme do mísy robotu.

K sypkým surovinám přidáme odváženou kysanou smetanu, rozpuštěný (ne horký) tuk, prošlehané vajíčko s 1 žloutkem a vykynutý kvásek.

Pustíme robot na střední výkon a necháme ho pracovat 15 minut. Těsto kartou shrneme do koule, lehce poprášíme hladkou moukou a zakryjeme potravinářskou folií. Necháme kynout cca 1 hodinu.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál. Přepůlíme ho a každou část rozdělíme na 8 přibližně stejných částí. Z každé části uděláme kuličku. Těsto podsypáváme hladkou moukou.

Než kuličky těsta trochu nakynou, připravíme si náplň. Jablka oloupeme, odstraníme jádřince a nastrouháme je na slzičkovém struhadle. Přidáme i všechny uvedené suroviny na náplň. Sladkost náplně závisí na každém. Já sladké moc nemusím, ale tyhle vdolky musí mít náplň sladkou.

Každou kuličku položíme na vál spojem nahoru a pěkně ji rozválíme do kruhu. Doprostřed položíme 2 polévkové lžíce náplně a okraje spojíme tak, jako bychom tvořili faldíky – nabíráme okraje, až je rovnoměrně spojíme. Vdolek otočíme spojem dolů, několikrát s ním posuneme, aby se spoj vyhladil.

Každý naplněný vdolek lehce přejedeme válečkem a přeneseme ho na připravený plech s papírem na pečení.



Vdolky potřeme rozpuštěným máslem a plech vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme 25–30 minut. Asi 5 minut před koncem pečení můžeme vdolky zakrýt alobalem.

Vdolky pečením krásně nabydou, proto na každý plech položíme, pěkně od sebe, jen 6 vdolků. Po upečení horké vdolky potřeme rozpuštěným máslem promíchaným s rumem.



Pokud byste vdolky týž den nesnědli, vydrží v nezměněném stavu i 3 dny (nesplasknou a netvrdnou).