

Borůvkový koláč z kynutého těsta

<https://varimesmarcelou.cz/boruvkovy-kolac-z-kynuteho-testa>

Borůvkový koláč, zvláště ten z kynutého těsta, je pro mne velká vzácnost. Takový malý svátek, protože v mém okolí borůvky nikdy nerostly. Pro borůvky se většinou muselo na trh nebo dojet někam, kde borůvky rostly. Poslední roky si je vozím ze šumavské Bučiny, tedy když rostou a urodí se. Letos jich bylo modro.

Na přípravu borůvkového koláče si připravíme (průměr formy 30 cm)

Na kvásek

- 8 g kvasnic
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 50 ml vlažného mléka
- 1 polévkovou lžící hladké mouky

Na těsto

- 230 g hladké mouky
- 20 polohrubé mouky
- 60 g moučkového cukru
- 50 g studeného másla nakrájeného na malé kostičky (o hraně 1 cm)
- 50 ml vlažného mléka
- 1 celé rozšlehané vejce (na pomazání okrajů koláče si odebereme 1 polévkovou lžící)
- [Špetku](#) soli
- 500 g borůvek
- Máslo nebo jiný tuk na vymazání formy na pečení
- Hrubou mouku na vysypání formy na [koláč](#)
- Kulatý plech na pečení o průměru 30 cm

Suroviny na drobenku

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

Čas kynutí kvásku: 20 minut

Příprava těsta: v robotu (12-15 minut)

Čas kynutí těsta: 45 minut až 1 hodina (podle teploty v místnosti)

Doba pečení: na 180 °C po dobu 35 minut

Náročnost: střední

Postup přípravy borůvkového koláče

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nadrobíme kvasnice, zasypeme je lžičkou krupicového cukru a zalijeme vlažným mlékem. Metličkou vše promícháme, až se kvasnice v mléce rozpustí. Poslední přidáme lžící hladké mouky, a rovněž mouku metličkou spojíme s mlékem a kvasnicemi. Misku zakryjeme a necháme vzejít kvásek (20 minut).

Do mísy robotu nasypeme obě mouky, cukr, špetku soli. Vše promícháme. Rozšleháme vajíčko a přidáme ho do mísy robotu společně s vykynutým kváskem. Robot pustíme na nízký výkon. Kostičky studeného másla přidáváme do vznikajícího těsta postupně. Mléko přiléváme podle potřeby po lžících.

Robot necháme pracovat na střední výkon 12-15 minut. Hotové [těsto](#) stáhneme v míse do koule, lehce posypeme moukou a mísu zakryjeme. Necháme kynout 45 minut až 1 hodinu (podle okolní teploty). V horkém létě stačí i 30 minut.

Zatímco nám bude těsto kynout, připravíme si drobenku. Do mísy nasypeme hrubou mouku a krystalový cukr. Odvážené vychlazené máslo nakrájíme na menší kousky. Špičkami prstů mneme mouku, cukr a máslo, až nám vzniknou malé hrudky - drobenka. Misku s drobenkou dáme vychladit do ledničky.

Kulatý plech na pečení o průměru 30 cm vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Kdo nechce jeden velký koláč, může si udělat dva koláče menší, rovněž na klasický plech.

Zapneme troubu a termostat nastavíme na 180 °C. Horní i dolní ohřev.

Vykynuté [těsto](#) přemístíme na vymazaný plech. Dlaněmi rukou těsto rozprostřeme po celé ploše formy. Na okrajích vytvoříme pokrčeným ukazováčkem z těsta malé hráze, aby nám šťáva z borůvek zůstala na koláči a nezatekla pod něj. Okraje koláče potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Na připravené těsto nasypeme borůvky a rovnoměrně je po celé ploše rozprostřeme. Z ledničky vyndáme vychlazenou drobenku a borůvky drobenkou posypeme až k okrajům.

Formu s koláčem vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 35 minut. Okraje musí mít zlatavou barvu. Upečený koláč krásně voní. Já nikdy neodolám a krájím ho ještě vlažný. Je to velká dobrota, takový malý svátek a také vzpomínka na Šumavu.



Fortune's Macaron