

ZWETSCHGENDATSCHI – tradiční bavorský švestkový koláč

Sezónní ovoce, cukru pomálu a přesto tak skvěle chutná – to dělá z tohoto receptu další z mých favoritů.

Tentokrát je to tradiční bavorský koláč Zwetschgendatschi ze švestek. Ovoce ale můžete klidně nahradit meruňkama, jahodama, jablky a nebo co vás napadne nebo je zrovna v sezóně. Těsto je univerzální a hodí se v podstatě ke všemu. A taky je jednoduchý.

Ingredience:

Na těsto:

150 ml mléka

50 g másla

350 g pšeničné mouky

1 balení sušeného droždí

60 g cukru

1 vejce (střední velikost)

Ovoce:

800 g vypeckovaných švestek

Drobenka:

100 g pšeničné mouky

50 g cukru

1 balení cukru z bourbon vanilky (vanilinovému doporučuji se z důvodu složení raději vyhnout)

75 g změkklého másla

Jak na to:

1. Mléko zahřejte a rozpustě v něm máslo. Suché ingredience smíchejte v míse. Teď zpracujte, ručně nebo robotem, vše dohromady na hladké těsto. Nechte přikryté kynout, dokud se nezdvójnásobí objem.
2. Nakrájejte švestky na čtvrtinky – tak, ať vzniknou měsíčky.
3. Smíchtejte ingredience na drobenku a zpracujte ideálně ručním mixérem. Rukou to jde ale taky dobře.
4. Vykynuté těsto teď můžete zpracovat 2 způsoby – buď jej rozválíte na celý plech a nebo rozdělíte na 8 stejných dílů, ze kterých vyválíte kolečka. Těsto by mělo být tak 0,5cm tenké.
5. Rozválené těsto hustě vyložte švestkami tak, aby stály – tedy půlka švestky se dotýká těsta a druhá půlka je volně ve vzduchu. Nechte ještě trochu vykynout cca 15min. Rozpalte si troubu na 180°C (horkovzdušná 160°C)
6. Posypte drobenku a pečte cca 20min ve střední části trouby.

PRAVÉ ITALSKÉ TĚSTO NA PIZZU

Ingredience pro 2 velké nebo 4 malé pizzy:

500g hladké pšeničné mouky

10g suchého droždí

2 špetky soli

2 polévkové lžíce olivového oleje (panenský Extra Virgin)

3 dl vody

Postup:

1. Smíchejte mouku, droždí, sůl a důkladně promíchejte.
2. Přidejte olej a poté vodu a opatrně začněte promíchávat,

dokud se tekutiny nevsáknou.

3. Obsah mísy vysypte na plochu a začněte jemně hnětat, dokud není těsto vláčné a NELEPÍ SE.

4. Vložte těsto zpět do mísy, přikryjte fólií a nechte v lednici kynout minimálně 12h.

5. Druhý den je těsto hotové a stačí pak už jen vyválet pláty tak silné a velké, jak je vám libo.

6. Pečte cca 10min na 250°C.

Tip na oblohu:

Sugo di Pomodoro, špenát, gorgonzola, mozzarella

Sugo di Pomodoro, mozzarella -> péct -> serrano, rukola, rajčata