Borůvkový koláč z kynutého těsta

https://www.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 lžíci 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 lžíci)
- 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 lžíci 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.


Farines Marcel