

Kołacz wielkanocny z serem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min + wyrastanie ciasta ok 1godzina, 45 minut

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować masę serową: Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 250 g pokruszonego sera białego półtłustego. Wsypać 2 łyżki przesianego cukru pudru, 1 czubatą łyżkę cukru waniliowego, 2 łyżki maki ziemniaczanej (30g). Dodać 50 g śmietanki 18% oraz 2 żółtka. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 8 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć masę serową do innego naczynia. Dzbanek i nóż umyć.

Krok 3 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 200 g mleka, dodać 20 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać 400 g mąki pszennej, 50 g cukru, 1 jajko, 50 g miękkiego masła pokrojonego na kawałki, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 5 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta 2 minuty, obroty 1.

Krok 6 - Ciasto pozostawić do wyrastania w naczyniu na 30 minut.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, włożyć na stolnicę, dłońmi uformować prostokąt. Ciasto rozwałkować na prostokąt ok 1cm grubości, długość dłuższego boku ok 50 cm, krótszego ok 20 cm. Ciasto przekroić wzdłuż na pół, na dwa, długie prostokąty. Na każdy uformowany prostokąt ciasta wyłożyć połowę masy serowej, formując wałek. Każdy kawałek ciasta zawinąć w rulon, następnie zlepić dwa wałki na jednym z końców. Wałki ciasta delikatnie zapleść jak sznurek, zlepić końce formując koło. Delikatnie przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrastania na ok 30 minut.

Krok 8 - Ciasto posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać płatkami migdałowymi lub cukrem wymieszanym z cynamonem. Włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 160°C. Piec dalej ok 35-40 min, aż skórka będzie rumiana.