Kynuté koláčky s tvarohovým Lipánkem

cca 3 hodiny včetně kynutí a pečení náročnost ●●○○

Ingredience (20–25 koláčků)

Těsto:

- 42 g čerstvého droždí
- 80 g cukru krupice
- 250 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 500 g hladké mouky
- 2 vejce
- 100 g Jihočeského másla
- hladká mouka na pomoučení

Náplň:

- 150 g Jihočeského tvarohu
- 100 g tvarohového Lipánka
- 1 žloutek
- 20 g Jihočeského másla
- 20 g cukru krupice

Drobenka:

- 100 g polohrubé mouky
- 100 g Jihočeského másla
- 100 g moučkového cukru

Na potření:

- 1 vejce na potření
- 100 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme kvásek. V misce utřeme droždí s 30 g cukru na kašičku, přilijeme 100 ml vlažného čerstvého Jihočeského mléka a přidáme 30 g hladké mouky. Vše promícháme a necháme přibližně 20 minut stát, dokud kvásek nevzejde a nezačne pěnit.

Do větší mísy prosejeme zbylou hladkou mouku, přidáme zbývající cukr, vejce, zbytek vlažného čerstvého Jihočeského mléka a připravený kvásek. Začneme zpracovávat těsto a postupně přiléváme vlažné rozpuštěné Jihočeské máslo. Hněteme přibližně 10 minut, dokud nezískáme hladké, pružné těsto. Mísu přikryjeme čistou

utěrkou a necháme na teplém místě asi 90 minut kynout, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.

Mezitím si připravíme tvarohovou náplň. V míse smícháme Jihočeský tvaroh s tvarohovým Lipánkem, přidáme žloutek, změklé Jihočeské máslo a cukr. Vše důkladně promícháme do hladkého, hustšího krému a uložíme do lednice, aby náplň před plněním koláčků zpevnila. Připravíme si také drobenku. Do mísy nasypeme polohrubou mouku a moučkový cukr, přidáme na kousky nakrájené studené Jihočeské máslo a prsty zpracujeme na sypkou drobenku.

Vykynuté těsto přendáme na lehce pomoučenou pracovní plochu a rozdělíme na 20–25 stejně velkých kousků. Z každého vytvarujeme kuličku, kterou lehce zploštíme a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Uprostřed každého koláčku vytvoříme prsty nebo dnem menší skleničky důlek, aby vznikl prostor pro tvarohovou náplň. Troubu předehřejeme na 180 °C. Okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem a do středu každého koláčku naneseme připravenou tvarohovou náplň. Povrch posypeme drobenkou a koláčky necháme ještě přibližně 10 minut odpočinout. Poté vložíme do předehřáté trouby a pečeme přibližně 20–25 minut, dokud okraje nezezlátnou a těsto nebude propečené.
Ještě horké upečené koláčky potřeme rozpuštěným máslem a necháme mírně vychladnout.