Kváskové koblihy

Časová náročnost: minut

Kvas:

25 g	domácí chlebový kvásek
20 g	cukr
90 g	hladká mouka
40 g	vlažná voda

Těsto:

110 g	mléko
300 g	hladká mouka
20 g	polohrubá mouka
60 g	cukr
115 g	změklé máslo
3 ks	vejce
10 g	sůl
20 g	tuzemák
1 ks	vanilkový cukr
1 ks	kůra z citronu
	olej na smažení
	moučkový cukr na obalení
	náplň dle chuti

Postup přípravy

Suroviny na kvas smíchejte a nechte v teple alespoň 12 hodin pracovat. Poté kvas rozmíchejte v mléce pokojové teploty, přidejte ostatní suroviny kromě másla a soli. Zlehka prohněťte a těsto nechte 30 minut odpočinout. Poté postupně zapracovávejte změklé máslo a sůl. Musí vzniknout měkké, vláčné a pružné těsto. Nechte jej 4 hodiny kynout, těsto za tu dobu zvětší o polovinu svůj objem. Nyní těsto potřebuje alespoň 6 hodin vychladit v lednici. Vychlazené následně rozdělte na 20 dílů a z každého uválejte hladkou kouli. Připravené koule klaďte na moukou vysypaný plech, hotové zakryjte fólií a nechte alespoň 6 hodin kynout, aby koblihy zdvojnásobily svůj objem. Pak už rozpalte vyšší vrstvu oleje a koblihy smažte asi 3 minuty z

každé strany. Nechte okapat na ubrousku a ještě teplé obalte v moučkovém cukru. Na závěr plňte libovolnou náplní – marmeládou, pudinkem, čokoládou atd.

Poznámka: *Recept na* ***domácí chlebový kvásek*** *najdete ZDE*