Bavorské vdolky s povidly, strouhaným tvarohem a smetanou

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 210 °C

1	Hot air	20 %	Termination by time	00:07 hh:mm	180 °C	100 %	

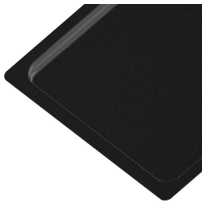
Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Droždí	35	g
Cukr krupice	125	g
Mléko	400	g
Mouka polohrubá	1000	g
Žloutky	60	g
Citrónová kůra	20	g
Sůl	15	g
Máslo	115	g
Mouka hladká na vyválení, podsyp	150	g
Povidla švestková	400	g
Tvaroh tvrdý	250	g
Smetana na šlehaní	250	g
Cukr moučka	25	g

Directions

V míse rozetřeme droždí s trochou cukru, 2 lžícemi prosáte mouky, 4 lžícemi vlažného mléka, vypracujeme v řidkou kaši - kvásek, necháme v teple vykynout. Do zbylé mouky přidáme, cukr, žloutky, citrónovou kůru, rozpuštěné máslo, zbytek vlažného mléka, vykynutý kvásek, sůl. Vypracujeme vláčné měkké těsto. Necháme vykynout v konvektomatu při 38°C kombi režimu cca 20min.. když těsto vykyne, rozválíme na tlustčí plát cca 15mm, kulatou formičkou (skleničkou) vypíchujeme vdolečky. Teflonový plech (vision bake) postříkame ramou combiprofi na který pokládáme vdolky, necháme opět vykynout, do vdolku uděláme vařečkou důlek a postříkame z vrchu ramou combiprofi. Vložíme do předehřáté trouby. Po upečení potřeme, rozetřenými švestkovými povidly, posypeme nastrouhaným tvarohem, nastříkáme dávkou smetany a poprášíme moučkovým cukrem.

Recommended accessories



Vision Bake

Vision Oil Spray Gun