

Jablečný koláč focaccia

Ingrédients

- 100g krystalového cukru
- 25g hnědého cukru
- 50g slaneého másla
- 185g másla
- 200g plnotučného mléka
- 15g čerstvého droždí
- 500g mouky T45
- 2 vejce
- 10g soli
- 5 jablek (přibližně 700-750g po oloupání a vykrojení)
- 50g krystalového cukru
- 50g slaneého másla
- 200g plnotučného mléka
- 15g čerstvého droždí
- 500g mouky T45
- 2 vejce
- 10g soli
- 50g cukru
- 160g másla
- 25g másla
- 20g hnědého cukru

Préparation

1. Podzim u mě vždy evokuje vůni bábovky, skořice a jablek.
2. Letos jsem měla chuť spojit to všechno do nového receptu, bábovky s karamelizovanými jablky ve stylu focaccie; velký plech na sdílení k snídani nebo k odpolednímu čaji, s cappuccinem nebo šálkem čaje, aby to bylo dokonalé.
3. Pokud ji dobře zabalíte potravinářskou fólií, bábovka se velmi dobře uchovává několik dní, stačí ji ohřát na pár sekund v mikrovlnné troubě, ale můžete také snížit množství a rozdělit recept na polovinu.
4. Pro tento recept jsem použila svého nejlepšího pomocníka v kuchyni, můj Cooking Chef od Kenwood.
5. Postaral se o hnětení a kynutí těsta, o krájení a pečení karamelizovaných jablek.
6. S kódem FLAVIE máte 3 příslušenství dle výběru zdarma při koupi cooking chefa.
7. V tomto receptu jsem použila příslušenství na brunoise (patří mezi ty, které používám nejvíce spolu s thermo-odolným mixérem, mini sekáčem a válečkem).
8. Se stejným kódem (FLAVIE) máte také 20% slevu na všechna příslušenství (kompatibilní také s jinými roboty Kenwood) / obchodní spolupráce.
9. Seznam surovin: 5 jablek krystalového cukru hnědého cukru slaneého másla másla Jedna lžice vanilkového extraktu Volitelné: trochu mleté skořice plnotučného mléka čerstvého droždí mouky T45 2

vejce soli Čas přípravy: 50 minut + minimálně 2 hodiny odpočinku + 25 minut pečení Pro velký plech o rozměrech přibližně 40x30cm: Karamelizovaná jablka: 5 jablek (přibližně 700- po oloupání a vykrojení) krystalového cukru slaneého másla Jedna lžice vanilkového extraktu Volitelné: trochu mleté skořice Oloupejte jablka a nakrájejte je na kostky (použila jsem příslušenství na brunoise svého cooking chefa).

10. Smažte je za stálého míchání s cukrem, máslem, vanilkou a skořicí (pokud používáte cooking chefa, můžete to udělat v míse při teplotě kolem 120°C a míchat každých 30 sekund), dokud jablka nezměknou a nezakaramelizují.

11. Nechte vychladnout.

12. Bábovka: plnotučného mléka čerstvého droždí mouky T45 2 vejce soli cukru másla Na dno mísy s hákem smíchejte rozdrčené droždí a mléko.

13. Přikryjte moukou, poté přidejte vejce, cukr a sůl.

14. Hněťte asi 10-15 minut na nízké rychlosti, těsto by mělo být hladké a odlepovat se od stěn mísy.

15. Přidejte máslo nakrájené na malé kousky a znovu hněťte na rychlosti 2-3, dokud nebude těsto hladké a elastické.

16. Kynutí a pečení: másla hnědého cukru Volitelné: mletá skořice Pokud používáte cooking chefa, použijte program kynutí robota, aby těsto kynulo po dobu 1 hodiny.

17. Jinak zakryjte mísu a nechte těsto zdvojnásobit objem (asi 1,5 hodiny podle teploty ve vašem domě).

18. Poté rozválejte těsto do velkého předem vymazaného plechu.

19. Nechte znovu kynout asi 1 hodinu.

20. Poté, jako u focaccie, vtlačte do těsta prsty, abyste vytvořili díry, a poté zakryjte karamelizovanými jablky, lehce je vtlačte do bábovky.

21. Přidejte máslo nakrájené na malé kostičky a posypte hnědým cukrem (a skořicí, pokud chcete).

22. Vložte do předehřáté trouby na 170°C na přibližně 25 minut pečení.

23. Nechte vychladnout a poté nakrájejte na čtverce a vychutnejte si!