

Jabuke na dizanom tijestu v2 25.10.2015



Tijesto za kolač sa jabukama:

- 500 g brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 100 g šećera
- 2 vanilin šećer
- 1 VŽ cimeta
- 2,5-2,8 dl mlačnog mlijeka
- 75 g otopljenog plus 25 g ohlađenog maslaca



Nadjev za kolač sa jabukama:

- 1,5 kg jabuka (npr. elstar, boskop)
- 30 g badema u listićima
- 40 g groždica
- 0,3 dl ruma
- 100 g [pekmeza od marelica](#)
- 1 VŽ soka od limuna

Dizano tijesto sa jabukama je jednostavan kolač od dizanog tijesta po kojem se slože jabuke te se posipa groždicama natopljenim u rum te listićima badema. Pečeno dizano tijesto sa jabukama prelijemo sa marmeladom od marelica koju smo malo razrijedili rumom ili vodom.

Priprema tijesta i nadjeva za kolač sa jabukama

Grždice namočimo u rum sa 1 VŽ tople vode.

Od kvasca, malo šećera i trećine mlakog mlijeka te malo brašna pripremite kvas.

Dok se kvas diže izmiksajte dobro omešani maslac, šećer i vanil šećer, tako da dobijete pjenastu masu.



Od brašna, kvasa, maslaca sa šećerom i mlijeka (dodajte ga postepeno) umješajte glatko i elastično tijesto. Tijesto za ovaj kolač od jabuka mora biti mekano, ali se ne smije ljepiti.

Ostavite ga u lagano pobrašnjenoj plastičnoj posudi, na toplome da udvostruči volumen. Odprilike 45-60 minuta.

Nadjev za dizano tijesto sa jabukama spremite tako da jabuke ogulite i narežete ih na osmine ili četvrtine, ovisno o veličini.

Jabuke pokapajte limunom i posipajte cimetom.

Jabuke pripremajte tik prije nego se tijesto za kolač od jabuka dignulo. Tako će te spriječiti da jabuke dodatno potamne



Pogodni pleh, bolje protvanj ili ovalna posuda jer se tijesto diže premažite hladnim maslacem.

Dignuto tijesto izvadite na pobrašnjenu podlogu i razvucite ga na debljinu od 2 cm. Tako razvučeno dizano tijesto za kolač od jabuka mora veličinom pastai posudi u kojoj pečete.

Prebacite tijesto u posudu za pečenje pa popravite da paše. Rubove samo malo zadignite.

Poslažite jabuke po tijestu te posipajte sa listićima badema i u rumu natopljenim grožđicama. ne volite li grožđice možete ih zamjeniti s suhim brusnicama. Pustite ponovno dizati, dok se ne podupla, zatvoreno u plastičnoj vrećici.



Dizano tijesto sa jabukama stavite u hladnu pećnicu koju ugrijte na 200°C. Od trenutka dok se pećnica ugrijala pecite 20-30minuta.

Ovisi u vrsti jabuka, ako su vodenije pečenje će trajati duže.

Kada je dizano tijesto sa jabukama pečeno odmah ga premažemo sa marmeladom u koju smo stavili rum u kojem su se odmakale grožđice. Ako će kolač jesti i dijca rum zamjenite sa malo tople vode.



www.moja-kuhinja.com