

Ananasové koláčky

Recept na 12 koláčků

Potřebné vybavení - 2 silikonové formy SF046 (Silikomart) nebo podobné
Pokud formy nemáte, nevadí, zvládnete to i bez nich.

Kynuté těsto

400 g hladké mouky
11 g čerstvého droždí
72 g krupicového cukru
2,8 g soli
214 g studeného sojového mléka
80 g studeného veganského másla (např. Be Better) - rozdělit na 30 g + 50 g
trocha hladké mouky na podsypávání

Mouku dejte do mísy robotu a ručně do ní zapracujte droždí. Přidejte cukr, sůl, 30 g másla a mléko a pomocí háku vypracujte hezké elastické těsto, s dobře aktivovaným lepkem. Je důležité dbát na to, aby se těsto nezačalo během vypracovávání zahřívat, robot tak nechte běžet na nižší výkon. Jakmile máte hezky vypracovaný lepek, přidejte polovinu zbylého másla (tedy cca 25 g). V okamžiku, kdy už většinu kousků másla nevidíte, přidejte zbytek. Těsto je poté nutné nechat propracovávat, dokud nebude krásně hladké s perfektně vypracovaným lepkem. V závěru zvýšte obrátky a poslední minutku nechte těsto propracovat v rychlejším tempu.

Těsto vyndejte na lehce pomoučenou pracovní plochu (pokud jste zkušení v práci s těstem tak často není třeba ani mouku používat), vytvořte z něho kouli, přesuňte do mísy, přímo na povrch položte potravinovou fólii (nebo mísu zavřete víkem) a nechte při pokojové teplotě kynout 2 hodiny.

Ananasový kompot

600 g ananasu (čerstvý, mražený)
60 g rostlinného másla
vanilka
2 ks badyánu
červený pepř (není nutné)
80 g kokosového mléka
80 g mangového pyré
80 g marakujového pyré
50 g třtinového cukru
16 g kukuřičného škrobu (nemusí být modifikovaný)
limetka

(Poznámka – není třeba si nutně kupovat všechna tři pyré. Klidně si kupte ananasové nebo nějaký tropický mix)

Ananas nakrájejte na kostičky o hraně cca 1 cm. V hrnci zahřejte máslo, přidejte ananas, zrníčka z vanilkového lusku, badyán a pepř a vařte přikryté pokličkou asi 2 minuty. Vmíchejte tekutiny a ještě pár minut při nízké teplotě pod pokličkou provařte. Poté přisypte cukr promíchaný se škrobem a provařte do lehkého zhoustnutí. Na závěr vmíchejte nastrouhanou limetkovou kůru.

Uvařený kompot rozdělte do 12 otvorů formy SF046 a dejte kompletně zamrazit.

Pokud formy nepoužíváte, přendejte kompot do mističky, na povrch dejte potravinovou fólii a dejte chladit do lednice.

Kompletace

Glazura

50 g sojového mléka
25 g javorového sirupu

Dva pečicí plechy vystříkněte lehce olejem.
Vykynuté těsto rozdělte na 12 kousků o váze 60 g.

Z každého kousku těsta si nejdříve na velmi lehce pomoučené ploše vytvořte kuličku (ideální je téměř mouku nepoužívat) a přesuňte ji na plech, který jste si vyložili pečícím papírem nebo vystříkli lehce olejem. Video jak na to najdete v receptu na Základní brioškové těsto.

Plech s koláčky dejte na 90 minut kynout na teplé místo. Pokud Vám těsto okorává, čas od času ho lehce přestříkněte vodou.

Sojové mléko a javorový sirup promíchejte a štětcem pomažte celou plochu vykynutých bochánků. Doprostřed vmáčkněte zamrzlý ananasový kompot. Pokud nepoužíváte zmrzlý kompot, musíte střed bochánku vymáčet prsty a vytvořit si tak hezké naducané okraje a zároveň středový prostor na kompot. Ten poté do vzniklého místa lžící rozdělte.

Pečte 20–25 minut dozlatova v horkovzdušné troubě vyhřáté na 160 °C.