

Frgále

HN víkend

Ingredience

- mouka polohrubá — 350 g
- máslo — 60 g
- cukr moučka — 40 g
- žloutek — 2
- mléko — 120 ml
- ½ balíčku droždí
- sůl — 1 špetka
- rum — 2 lžíce
- 4 lžíce másla na rozpuštění
- ¼ kg sušených hrušek
- cukr vanilinový — 1
- Špetka badyánu
- Na špičku nože skořice
- citronová šťáva — 1 lžíce
- smetana — 2 lžíce
- 150 g másla na drobenku
- 150 g cukru moučky na drobenku
- 150 g polohrubé mouky na drobenku

Postup

Polovinu mléka ohřejeme, aby bylo vlažné přidáme do něj droždí a lžičku cukru. Necháme na teplém místě vzejít kvásek. Mezitím utřeme zbylý cukr s máslem a žloutky. Když se v kvásku začnou dělat bubliny, přidáme k němu utřenou směs, potom zbylé mléko. Promícháme a přisypeme mouku s vmíchanou solí. Důkladně vypracujeme těsto. Přikryjeme jej v nádobě utěrkou a necháme na teplém místě hodinu kynout. Hruškové křížaly vložíme do vody a necháme do měkka vařit s badyánem a skořicí. Když těsto vyskočí asi na dvojnásobek objemu, rozdělíme jej na dva bochánky a necháme ještě dvacet minut kynout. Uvařené křížaly slijeme, rožemeleme v mlýnku na maso a přidáme k nim smetanu, vanilkový cukr a trochu citronové šťávy. Troubu předehřejeme na 170 st. C. Bochánky rozválíme úplně do tenka a přesuneme na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme vychladlou náplní až do okrajů. Posypeme drobenkou a dáme péct na 40 minut. Hotové frgále necháme vychladnout, pokapeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.