# Kváskové koláčky (kynuté přes noc)

6-8 kusů

## Ingredience:

- 380 g hladké špaldové nebo pšeničné mouky
- velká špetka soli
- 70 g cukru
- 70 g másla
- 70 g aktivního kvásku
- 1 vejce
- 150 g mléka

## Postup:

1. Nejdříve si rozpustíme v malém rendlíku máslo a necháme ho zchladnout na pokojovou teplotu.
2. Ve větší míse smícháme mouku, kvas, sůl, cukr, vejce, mléko a přimícháme zchladlé máslo. Vařečkou vše promícháme v tužší, ale stále měkké těsto.
3. Mísu přikryjeme sáčkem a necháme v pokojové teplotě fermentovat 8-12 hodin.
4. Po první fermentaci z těsta vyválíme 12-16 kuliček a rozložíme je na 2 plechy. Poté z kuliček vytvoříme tvar koláčků - rukou každou kuličku zploštíme a vymačkáme okraje.
5. Připravené koláčky přikryjeme sáčkem nebo folií a necháme v chladu nakynout. Doba kynutí závisí na okolní teplotě a trvá přibližně 6-8 hodin.
6. Okraje koláčků můžeme potřít rozšlehaným vejcem či mlékem, aby byly lesklé. Do nakynutých koláčků naneseme náplň a případně posypeme drobenkou.
7. Koláčky pečeme na 180°C cca 20 minut a před konzumací necháme úplně vychladnout.

Poznámky:

**Moje tvarohová náplň**: 500 g tučného tvarohu, 1 PL kukuřičného škrobu nebo vanilkového pudinku, 1 vejce, jemně nastrouhaná kůra z 1 citronu, 3 PL cukru

**Mandlová drobenka:** 50 g mandlová moučka, 50 g špaldová hladká mouka, 50 g másla na kostičky, 50 g cukru, špetka soli, ½ ČL mleté skořice (nemusí být)