



Brynzová placka

asi 6 porcí



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta v hrnci uvaříme bramboru ve slupce doměčka. Droždí smícháme s mlékem, cukrem, 1 zarovnanou PL mouky a necháme asi 15 minut, dokud nevznikne kvásek. Do mísy prosejeme zbylou mouku. Přidáme kypřicí prášek, sůl, nejmenno nastrouhanou bramboru, olej a kvásek a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 60 minut kynout.
- 2 Na přípravu brynzy do mísy rozdrobíme tofu. Přidáme Creme Vega, sůl, droždí a šťávu a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme dohladka.
- 3 Vykynulé těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku do tvaru oválu. Vyválené těsto přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a ještě prsty namočenými v oleji vytvarujeme. Povrch potřeme brynzou tak, že ponecháme 1 cm volný okraj. Náplň posypeme cibulí nakrájenou na kolečka a uzeným tempehem nakrájeným na malé kostičky. Takto necháme koláč ještě asi 10 minut kynout. Poté okraje potřeme vodou a vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 40 minut

- 4 Ihned po dopečení okraje potřeme rozpuštěným máslem.

Přísady::

Na těsto:

1 ks brambor střední
10 g droždí čerstvé
150 ml ovesné mléko (pokojová teplota)
1 zarovnaná KL cukr
300 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
0,5 KL sůl
50 ml olej

Na brynzu a obložení:

200 g tofu bílé
150 g Creme VEGA Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
2 PL droždí lahůdkové
citrónová šťáva
1 ks cibule červená menší
100 g tempeh uzený
voda a máslo na potřeni
petržel (nať) nebo pažitka

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
plech na pečení (30 x 40 cm)
váleček





- 5 Podáváme teplý i studený. Před podáváním posypeme nasekanou petrželovou natí nebo pažitkou.

