

Sweet Flow

Jablečný závin

Těsto (recept na 2 záviny)

210 g hladké mouky
28 g měkkého másla
45 g žloutků
5 g soli
65 g vody

Kostka másla
210 g másla (chlazeného)
90 g hladké mouky

Postup:

- › Překládáme třikrát (4/3/3) a pozor, dodržet 30 minut v mrazáku mezi každým překládáním.

Rozinky v rumu

250 g rozinek
100 g vody
50 g cukru krupice
80 g rumu

Postup:

- › Vař vodu s cukrem. Přidej rum. Přidej ještě do horkého sirupu rozinky. Nech je nasáknout několik hodin před použitím.

Postup dokončování:

- › 1/2 listového těsta (325 g těsta) vyválej na 45 x 20 cm
- › Posyp sladkou strouhankou (použít můžeš všechno co ti zbyde ze sladkého pečiva: loupáků, buchet, atd.) + cukr třtinový a skořice. Tady neexistuje přesný poměr. Prostě od oka.
- › Přidej 6 – 8 nastrouhaných jablek, 80 g ořechů (trochu nasekané) a 40 g rozinek v rumu (bez šťávy) .
- › Zaviň a pomaž trochou žloutku se smetanou.
- › Peč na 170 °C cca 35 – 40 minut.
- › Tip: 3 – 4 minuty před upečením potři záviny šťávou z jablek, která vytekla na plech. Dej zpět dopéct do trouby. Povrch se tak krásně zkaramelizuje.