

Tento jablečný koláč je celozrnný, a zjistíte, že se připraví snáze a má křupavější křustu než z bílé mouky.

2 šálky celozrnné mouky
2 šálky ovesných vloček
1/4 šálku palmového cukru nebo javorového
1 čajová lžička himalájské soli
1/2 šálku bio řepkového oleje
1/2 šálku (125 ml) vody
jablečný koláč
10 nebo 12 oblíbených jablek, oloupaných, bez jádřince nakrájíme na 6 kousků
1/4 šálku palmového cukru nebo javorového sirupu
1/4 šálku celozrnné mouky
1 polévková lžíce skořice

Předehejte troubu na 180° C.

Rozšlehejte mouku, ovesné vločky, cukr a sůl ve velké míse. Přidejte olej a dobře promíchejte. Přidejte vodu a míchejte až se vše promíchá . Jednou nebo dvakrát prohněte směs . Přidejte trochu vody, v případě potřeby. Rozdělte na dvě poloviny a vytvarujte dvě placky. Nechejte vychladit.

Smíchejte jablka s hnědým cukrem, moukou a skořicí. Pomoučte pracovní plochu, váleček a těsto, jednu placku na 30 cm velkou a umístěte do 20 cm talíře. Možná zjistíte, že jednodušší je rozdělat placku na čtvrtiny, a pak ji vytvarujte na placku na talíři. Přidejte jablka. Druhou stejně velkou placku dejte na jablka rozložené na spodní placce. Utěsněte okraje a vytvořte do horní placky tři nebo čtyři větrací otvory, aby pára mohla unikat a nepoškodila křustu. Umístěte jablečný koláč do spodní části trouby a pečte 1 hodinu, až bude šťáva bublat a křusta se zbarví dozlatova.

6-8 porcí.