

KYNUTÁ% BUCHTY KROK ZA KROKEM

ÁĚtrtek, 06 srpen 2020

Kdyby se sklĀ;dala domĀ;cĀ- kuchaĀ™skĀ; maturita, kynutĀ© buchty by do nĀ- urĀ•itĀ, patĀ™ily. Tyhle plnĀ›nĀ© kynutĀ© buznĀ;imĀ© tĀ©Ā¼ jako Honzovy buchty, neboĀ≠ je naĀ;e Ā•eskĀ; pohĀ;dkovĀ; postava mĀ›la v raneĀ•ku na poĀ•Ā;tku svĀ© c svĀ›ta. Pro mnoho domĀ;cĀ-ch kuchaĀ™ek maliĀ•kost, ale pro spoustu dalĀ;Ā-ch panika, nejistota a obavy. Pokud tĀ©Ā¼ obĀ•tĀ©Ā¼- te po nadĀ½chanĀ©m, vanilkou vonĀ-cĀ-m, kĀ™ehkĀ©m a mĀ›kkĀ©m pekĀ;Ā•i buchet, jen jste jeĀ;tĀ› nenaĀ;li odva peĀ•enĀ- pustit, v dneĀ;nĀ-m Ā•Ā;nku vĀ;im ukĀ;Ā¼u, jak kynutĀ© buchty zvlĀ;dnout napoprĀ© a bez zbyteĀ•nĀ½ch otĀ;zel proĀ•.

O tom, jak kynutĀ© tĀ›sto funguje a jak

ho nĀ›jakĀ½m nedopatĀ™enĀ-m nezabĀ-t jsem tu uĀ¼ nĀ›kolikrĀ;it psala, takĀ¼e si klidnĀ› k dneĀ;nĀ-mu Ā•Ā;nku pĀ™eĀ•tĀ›te, jak se dĀ›lĀ; kynutĀ½ tĀ;Ā• na plech, lĀ-vance, vĀ;inoĀ•ka, mazanec nebo koblihy, pomĀ•t doplnit znalosti a vysvĀ›tlit rozdĀ•ly.

DroĀ¼dĀ- je Ā¼ivĀ½ tvor

KdyĀ¼ mu dĀ;te najĀ-st, napĀ-t, poskytnete mu teplo a nenechĀ;te ho udusit vlastnĀ-mi plyny, tak vĀ;is bude milovat a poslouchat na slovo.

ZapomeĀˆte vĀ;jak na jednu z uvedenĀ½ch podmĀ-nek a umĀ™e vĀ;im na stole.

Kvasinky v droĀ¼dĀ- se Ā¼ivĀ- cukrem a Ā;krobem z mouky. Cukr je snadno probudĀ-, ale nestaĀ•Ā- jim na uĀ¼ivenĀ-.

KdyĀ¼ potĀ™ebujete, aby droĀ¼dĀ- dobĀ™e pracovalo, protoĀ¼e ho Ā•ekĀ; nĀ;roĀ•nĀ© tĀ›sto plnĀ© tuku, soli, s mĀ;ilem tekutin, je lepĀ;Ā- zaĀ•t nejprve kvĀ;skem: RozmĀ-chejte droĀ¼dĀ- s lĀ¼Ā-cĀ- cukru na kaĀ;ji (opravdu to jde), pĀ™ilijte 100 ml vlaĀ¼nĀ©ho mlĀ©ka a pĀ™imĀ-chejte lĀ¼Ā-ci mouky. V tĀ©hle podobĀ› vytvoĀ™Ā- do 10 minut velmi hustou pĀ›nu. Pokud ne, mĀ›li jste Ā;patnĀ© droĀ¼dĀ- nebo moc horkĀ© mlĀ©ko a je tĀ™eba zaĀ•t znovu.

Bez tekutin droĀ¼dĀ- nepracuje. TĀ›sto musĀ- obsahovat napĀ™Ā-klad mlĀ©ko nebo vodu.

V chladu droĀ¼dĀ- funguje taky, ale velmi

pomalou. V lednici kyne

tĀ›sto klidnĀ› i celĀ½ den. PĀ™i

pokojovĀ© teplotĀ› kyne droĀ¼dĀ- pomĀ›rnĀ› bez obtĀ-Ā¼Ā- a

potĀ™ebuje od 30 minut do 2 hodin, neĀ¼ poprvĀ© nakyne, zĀ;leĀ¼Ā- na povaze a

hutnosti tĀ›sta. V

domĀ;cĀ- pekĀ;rnĀ›, kterĀ; vyhĀ™Ā-vĀ; na teplotu kolem 40 stupĀˆĀˆ,

kyne skoro zĀ;zraĀ•nĀ›, takovĀ© kynutĀ- je vĀ;jak doprovĀ;zenĀ© vedlejĀ;Ā- pachutĀ-, kterĀ; je

u neochucenĀ½ch a nevĀ½raznĀ½ch tĀ›st dost patrnĀ;. ZlatĀ½ stĀ™ed je prostĀ›

nejlepĀ;Ā-.

PĀ™i teplotĀ;ch nad 40 stupĀˆĀˆ droĀ¼dĀ- zabijete. KdyĀ¼ tedy vypracovĀ;vĀ;te tĀ›sto a pĀ™ilijete tekutinu, kterĀ; mĀ; vĀ-c neĀ¼ uvedenou teplotu, droĀ¼dĀ- se spaĀ™Ā-, umĀ™e a pĀ™estane fungovat. StejnĀ› tak kdyĀ¼ ho nechĀ;te kynout v troubĀ›, kterĀ; je pĀ™Ā-liĀ; teplĀ;.

KynutĀ© tĀ›sto obvykle kyne nadvakrĀ;it. NejdĀ™Ā-v

jako celek v mĀ-se, ve kterĀ© jste ho zadĀ›lali, a pak jeĀ;tĀ› na plechu vytvarovanĀ©

do konečné podoby.

První kynutí - by mělo způsobit dvojnásobný zvětšení objemu nevykynutého těsta. Když necháte těsto kynout dále a nabízt více, uvnitř se budou hromadit plyny, které kvasinky produkují - těm, jak se prokousávají potravou. Jde o CO₂, oxid uhličitý. Jakmile množství oxidu uhličitého překročí určitou úroveň, začnou se těm kvasinky dusit a umřít.

Proto je lepší mezi první a druhým kynutím těsto promíchat nebo prohnát a co nejvíce vzduchu vyhnat ven. Zdá se to proti logice, o vzduch uvnitř těsta přece jde, aby bylo nadýchané, ale nebojte se. Kvasinky je třeba nenechat dýchat a budou vesele pokračovat ve své misi dál. I při druhém kynutí si hlídějte, aby těsto nenabývalo příliš, pak se v troubě srazí.

Těsto
na kynuté buchty

Různé druhy kynutých těst se liší především množstvím vajec, másla a mláčka. Čím více vajec a tuku, těm je těsto bohatší, lepší, světlejší, ale taky hůlky. Typickým páskem je těsto mazanec. Takové těsto potřebuje více droždí a více času, aby dobře vykynulo, nabývalo na objemu a vykazovalo po upečení nadýchanost.

Naopak lehčí a prostší těsta, která jsou méně mastná a obsahují více tekutin a méně tuku, mnohem lépe a rychleji kynou. Ukázkovými páskami jsou těsta vance z pšeničné nebo kynuté těsto na plech.

Kynuté buchty jsou někde uprostřed. Těsto je jemné, hebké, snadno tvárné, obsahuje tak akorát tekutin a tak akorát másla a droždí. Patří sice do kategorie světlejších těst, ale bude vám snadno kynout dobře.

Vypracování
těsta na kynuté buchty

Jako u skoro každého kynutého těsta, i zde nejprve začnete kváskem.

PRAVA
KVÁSKU

Rozdrobte droždí, přisypte k němu lžičku cukru a uměchejte na dno kašičku. Přilijte deci vlažného mláčka, přiměchejte lžičku mouky, oboje odebrané z odměřeného množství - určitě receptem, a počkejte asi 10 minut, až tahle směs začne bublat a vytvoří hustou pěnicu. Teprve potom kvásek přilijte k mouce, cukru, zbytku mláčka, lžičkou a rozpuštěnému máslu. To vše začnete zpracovávat na těsto.

HNÁŠTENÍ
A MĚCHÁNÍ TĚSTA

Zpočátku bude těsto příliš lehké a měkké, aby se dalo hnát rukama, takže ho musíte utěsnit válečkou. Jsem si jistá, že pokud jste kynuté buchty je třeba nikdy nedělali, budete mít v těsto fází značnou pochybu o kvalitě receptu. Bude to vypadat, že z něho takového nikdy nemůžete vzniknout ohledně těsta buchty na plechu, ale nebojte se. Měste a vzniknou.

Těm, jak budete těsto promíchávat v mase, bude postupně vlhčeno a houstnout až do potměšné mazlivé konzistence. Mouka totiž v prvních minutách dost pracuje a postupně nasaje přebytkovou vlhkost. Navíc těsto zpevně a dozraje i při kynutí.

Míchání a zpracování těsta vypadá podobně, jako když se chystáte vyrobit těsto na kynutí knedlíky. Vašou opíjet se ve vzduchu svlékně kružnice. V dolní části kružnice se pohybujete po dně másy a těsto nadzvedáte směrem k sobě, v horní části se vracíte vzduchem zpět. Omlouvám se za tu matematickou analogii, ale neděj mi to.

Těsto zpěs sebou se do těsta zesponu vhně-
vzduch, který uvětaj- kvasinky z droždě, takže se jim pak lže kyne. Ale hlavně těm neustále otloukáme a promícháváme probouzíte lepek, bílkovinu obsaženou v pečeni mouce. Lepek je v podstatě vidět, dále takové dlouhé, tahavé vlhkna v těstě. Čím více lepku má mouka, těm je tak zvaně lepčí, těm je vhodné jíst na kynutí a těm zaručeně bude v šledek.

Ze zvědavosti jsem na dnešní recept vyzkoušela mouku značky Babičina volba "Hladké mouka na kynutí těsto, a rovnou jsem tak rychle a zmetelně projevily lepkou je těsto v dně mouce neviděla. A ne, není to ani placené reklama, ani jsem nebyla uplácena při pytličky těhle mouky k bezplatnému vyzkoušení, pokud o nich napěju nějaké příně (nebo raději dva až tři).

Jak budete těsto opečovat vašou, postupně bude houstnout, z hrubě směsí surovin se stane směs hladké, provazce lepkou se zkrátě, zmizě, mása se oistě od ulpěch zbytků a ze surovin vznikne jedna kompaktně koule těsta.

V tu chvíli budete vědět, že máte těsto hotově. V tu chvíli taky pochopíte řěně, že kynutí buchty vyžadují spoustu šdíla. Lidského šdíla.

Kynutí

Až na pečr vějímeck kynou kynutí těsta dvakrát. Poprvé v podobě hroudy těsta, poté se prohnětou, vytvarují a podruhé kynou v konečné podobě na plechu.

Jakmile dojde na kynutí buchty, necháme klidně kynout těsto někde kolikrát, těmikrát nebo čtyřikrát. Není to nezbytně, ale poměhě to vyvinout větší- sál- lepkou a taky se těm trochu zlepěuje chuť a zbarveně buchť v troubě.

Dělešitě je zpracovat těsto vědy, když dosáhne dvojněsponu svěho pěvodněho objemu. Pak poté buje vyvětrat, aby se neudusilo vlastněmi plyny, což znamená trochu ho prohněst a proměchat a vyhnat vějechen vzduch. Pak si klidně máš v mase kynout dějl.

Vytvarování pečivo už se samozřejmě prohněst nedě, takže jakmile je patěně nakynutě na plechu, musě do trouby.

Kdybyste nechali těsto nebo vytvarování pečivo pěkynout, droždě se udusě a umě, lepek zeslěbne a v troubě se vějm přěně těsto srazě. Bude na šezu vypadat jako vlhkě, nedopeně a hlavně hodně kompaktně, stlaěně a bez bublin. Šědně naděchaně houba lehčě jako přrko, ale slisovaně stědka rohlěku, co chutně jako švěkška.

TvarovÃ½ch kynutÃ½ch buchek

Jakmile budete mÃ½t tÃ½sto jednou, dvakrÃ½t nebo tÃ½mkrÃ½t nakynutÃ½, ukÃ½Å½ se vÃ½i organizaÃ½nÃ½- talent pÃ½mi plnÃ½nÃ½- a sklÃ½dÃ½nÃ½- na plech. Nejprve rozvÃ½lejte tÃ½sto na pracovnÃ½- podloÅ½ce, kterou jste si jemnÃ½, ale opravdu jen jemnÃ½ posypali hladkou moukou. JelikoÅ½ je tÃ½sto tuÃ½nÃ½ a dobÃ½e zpracovanÃ½, nepotÃ½ebuje nijak zvlÃ½Å½ podsyvat a v podstatÃ½ se skoro nelepÃ½. TÃ½sto rozvÃ½lejte na obdÃ½lnÃ½-k s tlouÅ½kou 5-10 mm a pak velmi ostrÃ½m noÅ½em nebo rÃ½dÃ½lkem rozkrÃ½jte na 4 x 6 Å½ili 24 Å½vercÃ½. JestliÅ½e mÃ½te menÅ½Ã½- plochu, pracujte jen s polovinou tÃ½sta.

Na kaÅ½dÃ½ kus tÃ½sta lÃ½cÃ½- poloÅ½te Å½st nÃ½plnÃ½, zhruba jednu ne zcela vrchovatou lÃ½ci.

PotÃ½ spojte vÃ½echny Å½tyÅ½i rohy tÃ½sta a pevnÃ½ je stisknÃ½te k sobÃ½.

Nakonec stejnÃ½ tak pevnÃ½ stisknÃ½te i boÃ½nÃ½- otvory. VezmÃ½te buchtu do ruky, trochu ji uhlaÅ½te a poloÅ½te na plech dobÃ½e vymazanÃ½ mÃ½slem. Buchty sklÃ½dejte v rozestupech aspoÅ½ pÃ½ centimetru a dÃ½kladnÃ½ je potÃ½rejte rozpuÅ½tÃ½nÃ½m mÃ½slem ze vÃ½ech stran.

Na plechu budou naposledy 15-30 minut kynout a nÃ½slednÃ½ jeÃ½tÃ½ v troubÃ½ naskoÅ½, takÅ½e se na sebe nalepÃ½- a vytvoÃ½- Å½danÃ½ buchtoidnÃ½- tvary. MÃ½slo pomÃ½Å½ tomu, Å½e je po upeÃ½enÃ½- od sebe snadno odtrhnete.

NÃ½plnÃ½ do kynutÃ½ch buchek

TVAROHOVÃ½ NÃ½PLÃ½

Aby vÃ½m tvaroh pÃ½ peÃ½enÃ½- neutÃ½kal z buchek, pouÅ½ijte balenÃ½ tvaroh, nikoli vaniÅ½kovÃ½. Ten je pÃ½liÅ½ Å½dkÃ½ a obsahuje moc tekutin. Do nÃ½plnÃ½ se tvaroh mÃ½chÃ½ s vajÃ½-Å½ky, vanilkovÃ½m cukrem, cukrem a rozinkami.

POVIDLOVÃ½ NÃ½PLÃ½

PravÃ½ povidla se pÃ½pravujÃ½- pouze ze Å½vestek. Å½dnÃ½ dalÃ½Ã½- suroviny, a to ani cukr, nejsou potÃ½eba. Povidla se vaÃ½- tradiÃ½nÃ½ tak, Å½e se do kotle nahÃ½zÃ½- Å½vestky, zaÃ½nou se vaÃ½it a jakmile se uvolnÃ½- od pecek, tak se scedÃ½- pÃ½es hrubÃ½ sÃ½to. Pecky se oddÃ½lÃ½- a Å½vestkovÃ½ duÅ½ina se svaÃ½uje dÃ½l. Za bedlivÃ½ho mÃ½chÃ½nÃ½- a hlÃ½dÃ½nÃ½- se po Å½ase odpaÃ½- dost vody, aÅ½ rozvaÃ½enÃ½ Å½vestky zhoustnou. Tomu se pak Å½kÃ½ povidla. DÃ½ky snÃ½Å½enÃ½mu obsahu vody se povidla nekazÃ½- a vydrÃ½- celou zimu. A dÃ½ky snÃ½Å½enÃ½mu obsahu vody tahle povidla drÃ½- svou konzistenci pÃ½i vÃ½ech teplotÃ½ch, i pÃ½i peÃ½enÃ½- v troubÃ½. ProstÃ½ neteÃ½ou a jsou hustÃ½.

ModernÃ½- potravinÃ½skÃ½ prÃ½mysl se ale na tuhle pracnost a Å½asovou i energetickou nÃ½roÃ½nost dÃ½vÃ½ dost skrz prsty, povaÅ½uje to za nehorÃ½znÃ½ plÃ½tvÃ½nÃ½- Å½sem, zdroji a penÃ½zi a povidla zahuÅ½uje ledasÃ½m. NezatÃ½Å½uje se s odpaÃ½ovÃ½nÃ½m vody a radÃ½ji pouÅ½ije nÃ½co na zahuÅ½tÃ½nÃ½. TakovÃ½ povidla ale pÃ½i

zahřáté těsto a taky potěbuje - přidat ½ cukr, aby měla v rozdílu chuť. O to víc pak těsto.

Na povídkou náplát proto berte povídla poctivě, pouze ze žvýstev.
Nezahušit náplát, nedoslazovaně. Malinko je na těsto rumem a cukrem, přidat - padně
dochuťte skořicou.

Jelikož povídla jsou jen stoprocentně-
žvýstkově dužina, kynutě
buchty s povídky rychle vysychají - a tvrdnou, zejména v
porovnání se žvýstevnatými tvarohovými. Dá se tomu pomoci tím, že do uhněteného
těstá je přidat před první kynutím dobrou vpracujete trochu pokrýjeného másla, aby
těstá obsahovalo víc tuku a bylo vládnější. Totéž platí u koláčů - plněných jen
povídky.

MAKOVÁ NÁPLÁT

Dělá se z mletého májku a mláka
prostě svažením na
hustou kaši. Májek je tužší, takže se zde nevyskytuje stejné
problém jako u povídel a můžete použít zřídka - verzi těsta. Buchty s májkem
jsou těstem poměrně dlouho vládně.

Recept na makovou náplát je přesně ten, který jsem nedávám, protože mletý májek
jako jednu z májla věc - opravdu nejím a nemůžu tak posoudit, který makový náplát
je nejlepší - ze všech. Ale aspoň vám poradím, že uvaženou makovou náplát
nejprve nechat vychladnout, než ji zabalíte do těsta.

OVOCE

Nebojte se použít vypeckované žvýstky, meruňky, borůvky, ostružiny.
Kyselější ovoce klidně trochu prosypte krupicovým cukrem.

Těsto se nasákně uvolněnou žvýstivou, uvnitř buchty trochu vznikne dutina,
ale to vlastně nic není.

Jak
se těsto kynutě buchty

Kynutě těsto chce poměrně horkou troubu, tím se zatáhne, zpevně a zškří
povístevně - narozdíl od těsta odstě. Pak ho můžete dopřát volněji. Pro kynutě buchty je skvělá kombinace 10
stupňů a 40-50
minut při 160 stupňů. Upečené buchty nechte chvíli chladnout na plechu, pak je vyjměte,
pocukrujte a nechte ještě malinko pozbít horkou teplotu.

Kynutě buchty - RECEPT

Množství: pekárna buchty (24 kousků)

Na těsto:

•
500 g hladké mouky

•

1/2 lárky (opravdu velké
špetka) soli

•
100 g másla

•
90 g krupicového cukru

•
1 vanilkový cukr nebo
8-10 g domácího vanilkového cukru

•
přirouhnutý citronový
káry

•
30 g érstvého droždí-

•
250 ml vlažného mléka

•
2 šloutky

•
50-75 g rozpuštěného
másla na pomazánku- buchty a pečivo

Na
náplň:

•
500 g měkkého tvarohu (ne
z vaníky)

•
hrst rozinek

•
2 vejce

•
3 lárce cukru

•
1 vanilkový cukr (nikoli
vanilinový)

Postup

1. Droždí a jednu lárku cukru rozetete v malém misce na kaši. Přilijte 50 ml vlažného mléka (pozor, mléko nesmí být v žádném případě horké, protože kvasinky v droždí by se spálily a usmrtily), přidejte lárce mouky, proměchejte a nechte deset minut stát na lince. Po deseti minutách by měl kvásek zvětšit svůj objem a pokrýt se hustou pěnou. Nevzejde-li, dejte mu ještě přirouhnutý minut, a zůstane-li bez zjevné aktivity i poté, začněte znovu s jiným droždím. Tohle je bohužel mrtvé.

2. Mouku prosijte do mísy, směchejte s

cukrem, vanilkov $\frac{1}{2}$ m cukrem, citronovou k \bar{r} ou a sol \bar{a} -. M \bar{a} jslo rozpust \bar{e} te, ale nezah \bar{a} TM \bar{a} -vejte ho p \bar{a} TM \bar{a} -li \bar{a} ji, mus \bar{a} - z \bar{a} stat pouze vla \bar{a} $\frac{3}{4}$ n \bar{a} ©. Uprost \bar{a} TM \bar{e} d mouky ud \bar{a} lejte d \bar{a} lek, vlijte do n \bar{a} ji kv \bar{a} isek, vla \bar{a} $\frac{3}{4}$ n \bar{a} © ml \bar{a} ©ko, m \bar{a} jslo a \bar{a} $\frac{3}{4}$ loutky. Va \bar{a} TM \bar{e} \bar{a} •kou v \bar{a} je sm \bar{a} -chejte na t \bar{a} sto. M \bar{a} -su uchopte jednou rukou do n \bar{a} iru \bar{a} •e, posa \bar{a} •te se na pohodlnou \bar{a} $\frac{3}{4}$ idli a d \bar{a} ji va \bar{a} TM \bar{e} \bar{a} •kou propracov \bar{a} ijevte, a \bar{a} $\frac{3}{4}$ t \bar{a} sto zjemn \bar{a} -, bude sametov \bar{a} hladk \bar{a} © a na jeho povrchu se za \bar{a} •nou tvo \bar{a} TMit bubliny, asi 10-15 minut.Chcete-li si u \bar{a} jet \bar{a} TMit n \bar{a} imahu, pou \bar{a} $\frac{3}{4}$ ijte kuchy \bar{a} skou mechanizaci, kter \bar{a} ji je na hn \bar{a} ten \bar{a} - t \bar{a} sta p \bar{a} TMipraven \bar{a} ji \bar{a} ©“ m \bar{a} - \bar{a} $\frac{3}{4}$ e to b \bar{a} $\frac{1}{2}$ t robot s hn \bar{a} tac \bar{a} -m h \bar{a} jkem nebo hn \bar{a} tac \bar{a} -m n \bar{a} stavcem anebo nechte u hn \bar{a} ten \bar{a} - asistovat dom \bar{a} ic \bar{a} - pek \bar{a} ijrnu.

3. Propracovan \bar{a} © t \bar{a} sto p \bar{a} TMikryjte ut \bar{a} rkou a nechte, op \bar{a} t na tepl \bar{a} ©m m \bar{a} -st \bar{a} ji, dv \bar{a} a \bar{a} $\frac{3}{4}$ t \bar{a} TMi hodiny kynout \bar{a} ©“ \bar{a} • \bar{a} -m d \bar{a} ©le, t \bar{a} -m l \bar{a} ©pe. Nejpozd \bar{a} ji po ka \bar{a} $\frac{3}{4}$ d \bar{a} © hodin \bar{a} nezapome \bar{a} te t \bar{a} sto asi minutu znovu propracovat. Sice z n \bar{a} ji t \bar{a} -m vy \bar{a} $\frac{3}{4}$ enete vzduch vznikl \bar{a} $\frac{1}{2}$ p \bar{a} TMi kynut \bar{a} -, ale to jen do \bar{a} •asn \bar{a} ji. \bar{a} ©innost kvasnic se t \bar{a} -m naopak zlep \bar{a} ij \bar{a} -.

4. V \bar{a} •as si p \bar{a} TMipravte n \bar{a} ijpl \bar{a} ti, aby p \bar{a} TMi pln \bar{a} jn \bar{a} - nebyla p \bar{a} TM \bar{a} -li \bar{a} ji studen \bar{a} ji z lednice. V misce rozet \bar{a} TMete va \bar{a} TM \bar{e} \bar{a} •kou tvaroh s cukrem a vejcem a nakonec vm \bar{a} -chejte i omyt \bar{a} © rozinky. Pek \bar{a} ij \bar{a} • o velikosti asi 30 x 40 cm zevnit \bar{a} TM d \bar{a} kladn \bar{a} ji pot \bar{a} TMete \bar{a} • \bar{a} jist \bar{a} - m \bar{a} jsla ur \bar{a} •en \bar{a} ©ho na vymaz \bar{a} ijn \bar{a} -.

5. Vykynut \bar{a} © t \bar{a} sto vyklopte na v \bar{a} ji popr \bar{a} ij \bar{a} jen \bar{a} $\frac{1}{2}$ trochou mouky. V \bar{a} ijle \bar{a} •kem rozv \bar{a} ijlejte na v \bar{a} $\frac{1}{2}$ \bar{a} jkou necel \bar{a} ©ho centimetru a no \bar{a} $\frac{3}{4}$ em nebo r \bar{a} id \bar{a} $\frac{1}{2}$ lkem rozkr \bar{a} ijejte na kousky velikosti asi 6x6 cm. Do st \bar{a} TMedu ka \bar{a} $\frac{3}{4}$ d \bar{a} ©ho kousku polo \bar{a} $\frac{3}{4}$ te vrchovatou l \bar{a} $\frac{3}{4}$ i \bar{a} •ku n \bar{a} ijpln \bar{a} ji. Spojte k sob \bar{a} ji v \bar{a} ijechny \bar{a} •ty \bar{a} TMi rohy t \bar{a} sta a stla \bar{a} •te strany, aby v uzl \bar{a} - \bar{a} •ku nez \bar{a} staly \bar{a} $\frac{3}{4}$ \bar{a} dn \bar{a} © otvory. Spojem dol \bar{a} TM ho polo \bar{a} $\frac{3}{4}$ te na vymazan \bar{a} $\frac{1}{2}$ plech a za \bar{a} $\frac{3}{4}$ e \bar{a} te v \bar{a} ijechny pochybnosti, zda z takov \bar{a} © bez tvar \bar{a} © hmoty m \bar{a} - \bar{a} $\frac{3}{4}$ e vzniknout par \bar{a} idn \bar{a} - hranat \bar{a} ji buchtu. M \bar{a} - \bar{a} $\frac{3}{4}$ e! Dal \bar{a} ij \bar{a} - z \bar{a} irodky buchet kla \bar{a} •te do \bar{a} TMad na plech s jedno- a \bar{a} $\frac{3}{4}$ dvou centimetrov \bar{a} $\frac{1}{2}$ mi rozestupy.

6. Troubu za \bar{a} •n \bar{a} jte p \bar{a} TMedeh \bar{a} TM \bar{a} -vat na 180 stup \bar{a} ©. V \bar{a} ijechny uzl \bar{a} - \bar{a} •ky t \bar{a} sta vydatn \bar{a} ji a d \bar{a} kladn \bar{a} ji pot \bar{a} TMete ze v \bar{a} ijech stran zbytkem rozpu \bar{a} it \bar{a} jn \bar{a} ©ho m \bar{a} jsla. Po upe \bar{a} en \bar{a} - tak p \bar{a} jdou buchtu snadno od sebe. Zat \bar{a} -mco se trouba rozeh \bar{a} TM \bar{a} -v \bar{a} ji, nechte buchtu na plechu je \bar{a} it \bar{a} ji 15 minut a \bar{a} $\frac{3}{4}$ p \bar{a} l hodiny kynout.

7. Pek \bar{a} ij \bar{a} • vlo \bar{a} $\frac{3}{4}$ te do trouby a pe \bar{a} •te 10 minut, pot \bar{a} © sni \bar{a} $\frac{3}{4}$ te teplotu a dop \bar{a} ©kejte dal \bar{a} ij \bar{a} -ch 40-50 minut do zlatohn \bar{a} da. Buchty nabudou a vypln \bar{a} - mezery, tak \bar{a} $\frac{3}{4}$ e z pek \bar{a} ij \bar{a} •ku se na v \bar{a} is usm \bar{a} ij \bar{a} - tvary obecna \bar{a} ji po \bar{a} $\frac{3}{4}$ adovan \bar{a} ©. Nebojte se na zkou \bar{a} ijku vyjmout jednu buchtu, chv \bar{a} -li ji nechat vychladnout a pot \bar{a} © roztrhn \bar{a} te, abyste se pod \bar{a} -vali, jak je prope \bar{a} •n \bar{a} ji.

8. Buchty vyndejte z trouby, ale ponechte v pek \bar{a} ij \bar{a} •ku mali \bar{a} •ko zchladnout. Pocukrujte, vyjm \bar{a} te, rozd \bar{a} lte na jednotliv \bar{a} © kousky a je \bar{a} it \bar{a} ji vydr \bar{a} $\frac{3}{4}$ te a \bar{a} $\frac{3}{4}$ t \bar{a} ©m \bar{a} ji \bar{a} TM do \bar{a} pln \bar{a} ©ho vychladnut \bar{a} -. Je to t \bar{a} ji \bar{a} $\frac{3}{4}$ k \bar{a} ©, vlastn \bar{a} ji ten nej \bar{a} ji \bar{a} - bod postupu, a m \bar{a} ijte v n \bar{a} ji moji plnou podporu.

FLORENT \bar{a} •NAklikn \bar{a} te - a ve \bar{a} ijker \bar{a} © n \bar{a} jidhern \bar{a} © fotky z receptu si prohl \bar{a} ©dn \bar{a} te na webu Florent \bar{a} $\frac{1}{2}$ nky