

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©Ā¾ 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;jĀ-ch panika, nejistota a obavy. Pokud tĀ©Ā¾ obĀ touĀ¾Ā-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;inĀ-m Ā•Ā;inku vĀ;im ukĀ;Ā¾u, jak kynutĀ© buchty zvlĀ;dnout napoprvtĀ© 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 uĀ¾ nĀ›kolikrĀ;it psala, takĀ¾e si klidnĀ› k

dneĀ;inĀ-mu Ā•Ā;inku 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.

DroĀ¾dĀ- je Ā¾ivĀ½ tvor

KdyĀ¾ mu dĀ;te najĀ-st, napĀ-t, poskytnete mu teplo a nenechĀ;te ho udusit vlastnĀ-mi plyny, tak vĀ;s bude milovat a poslouchat na slovo.

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

Kvasinky v droĀ¾dĀ- se Ā¾ivĀ- cukrem a Ā;ikrobem z mouky. Cukr je snadno probudĀ-, ale nestaĀ•Ā- jim na uĀ¾ivenĀ-.

KdyĀ¾ potĀ™ebujete, aby droĀ¾dĀ- dobĀ™e pracovalo, protoĀ¾e ho Ā•ekĀ; nĀ;iroĀ•nĀ© tĀ›sto plnĀ© tuku, soli, s mĀ;ilem tekutin, je lepĀ;jĀ- zaĀ•t nejprve kvĀ;skem: RozmĀ-chejte droĀ¾dĀ- s lĀ¾Ā-cĀ- cukru na kaĀ;i (opravdu to jde), pĀ™ilijte 100 ml vlaĀ¾nĀ©ho mlĀ©ka a pĀ™imĀ-chejte lĀ¾Ā-ci mouky. V tĀ©hle podobĀ› vytvoĀ™Ā- do 10 minut velmi hustou pĀ›nu. Pokud ne, mĀ›li jste Ā;ipatnĀ© droĀ¾dĀ- nebo moc horkĀ© mlĀ©ko a je tĀ™eba zaĀ•t znovu.

Bez tekutin droĀ¾dĀ- nepracuje. TĀ›sto musĀ- obsahovat napĀ™Ā-klad mlĀ©ko nebo vodu.

V chladu droĀ¾dĀ- funguje taky, ale velmi

pomalou. V lednici kyne

tĀ›sto klidnĀ› i celĀ½ den. PĀ™i

pokojovĀ© teplotĀ› kyne droĀ¾dĀ- pomĀ›rnĀ› bez obtĀ-Ā¾Ā- a

potĀ™ebuje od 30 minut do 2 hodin, neĀ¾ poprvĀ© nakyne, zĀ;ileĀ¾Ā- 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;jĀ- pachutĀ-, kterĀ; je

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

nejlepĀ;jĀ-.

PĀ™i teplotĀ;ch nad 40 stupĀˆĀˆ droĀ¾dĀ- zabijete. KdyĀ¾ tedy vypracovĀ;jĀ;te tĀ›sto a pĀ™ilijete tekutinu, kterĀ; mĀ; vĀ-c neĀ¾ uvedenou teplotu, droĀ¾dĀ- se spaĀ™Ā-, umĀ™e a pĀ™estane fungovat. StejnĀ› tak kdyĀ¾ 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 objem těsta. Když necháte těsto kynout dále a nabízejte vnitřně se budou hromadit plyny, které kvasinky produkují - tedy, jak se prokousávají potravou. Jde o CO₂, oxid uhličitý. Jakmile množství oxidu uhličitého překročí určitou úroveň, začnou se jámky kvasinky dusit a umřou.

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

Těsto
na kynutí buchty

Různé druhy kynutých těst se liší především množstvím vajec, másla a mláčka. Čím více vajec a tuku, tím je těsto bohatší, lepší, světlejší, ale taky hůlší. 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 výživná a obsahují více tekutin a méně tuku, mnohem rychleji kynou. Ukázkovými páskami jsou těsta vance z pšeničné nebo kynuté těsto na plech.

Kynutí 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 kynutí buchty

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

PRAVA
KVÁSKU

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

HNĚŠTENÁ
A MĚCHÁNÁ TĚSTA

Zpočátku bude těsto příliš lehké a měkké, aby se dalo hněst rukama, takže ho musíte utěsnit válečkou. Jsem si jistá, že pokud jste kynutí buchty je třeba nikdy nedělat, 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.

Tě-m, jak budete těsto proměchávat v mase, bude postupně vlhčit a houstnout až do potměbné mazlivé konzistence. Mouka totiž v prvních minutách dost pracuje a postupně nasaje přeměnou vlhkost. Navíc těsto zpevně a dozraje i přeměnou kynutě.

Měchání a zpracování těsta vypadá podobně, jako když se chystáte vyrobit těsto na kynuté knedlíky. Vaše směsí opíjete ve vzduchu vislé kruhnice. V dolní směsí kruhnice se pohybujete po dně masy a těsto nadzvedáte směrem k sobě, v horní směsí se vracíte vzduchem zpět. Omlouvám se za tu matematickou analogii, ale nedá mi to.

Těsto zpěsobe se do těsta zesponu vhně-
vzduch, který uvětají kvasinky z droždě, takže se jim pak lže kyne. Ale hlavně těm neustále otloukáme a proměcháváme probouzí lepek, bílkovinu obsaženou v přeměnou mouce. Lepek je v podstatě vidět, dáte takové dlouhé, tahavé vlhkna v těstě. Čím více lepků má mouka, těm je tak zvaně lepčí, těm je vhodněji na kynutě a těm zároveň bude více sudek.

Ze zvědavosti jsem na dnešní recept vyzkoušela mouku značky Babiina volba "Hladké mouka na kynuté těsto, a rovnou jsem tak rychle a zmetelně projev lepků je těm v směsí jině mouce neviděla. A ne, není to ani placené reklama, ani jsem nebyla uplácena pro pytláky těhle mouky k bezplatnému vyzkoušení, pokud o nich napěju nějaké přeměny (nebo raději dva až tři).

Jak budete těsto opešovat vaše směsí, postupně bude houstnout, z hrubě směsí surovin se stane směsí hladké, provazce lepků se zkrátě, zmizě, má se se ošistě od ulpěch zbytkě a ze surovin vznikne jedna kompaktně koule těsta.

V tu chvíli budete vědět, že má těsto hotově. V tu chvíli taky pochopěte řemě, že kynuté buchty vyžadě spoustu sáidla. Lidského sáidla.

Kynutě

Až na přeměny jímek kynou kynuté těsta dvakrát. Poprvě v podobě hroudy těsta, poté se prohnětou, vytvarují a podruhé kynou v konečné podobě na plechu.

Jakmile dojde na kynuté buchty, necháme klidně kynout těsto někde kolikrát, těmíkrát nebo těmíkrát. Není to nezbytně, ale poměhě to vyvinout větě sáilu lepků a taky se těm trochu zlepěuje chuě a zbarveně buchet v troubě.

Dělešitě je zpracovat těsto vědy, když dosěhne dvojněsponu svěho přeměnou 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.

Vytvarově přeměnou uš se samozěmě prohněst nedě, takže jakmile je patěmě nakynuté na plechu, musě do trouby.

Kdybyste nechali těsto nebo vytvarově přeměnou přeměnou, droždě se udusě a umě, lepek zesěbne a v troubě se věm přeměnou přeměnou těsto srazě. Bude na smězu vypadat jako vlhkě, nedopešně a hlavně hodně kompaktně, stlaěně a bez bublin. Šědně naděchaně houba lehě jako přeměnou, ale slisovaně stědka rohlěku, co chutně jako věvka.

TvarovÃ½ch kynutÃ½ch buchek

Jakmile budete mÃ½t tÃ½sto jednou, dvakrÃ½t nebo tÃ½mkrÃ½t nakynutÃ½, ukÃ½te se vÃ½ organizaci talent plnÃ½ a sklÃ½dÃ½nÃ½ na plech. Nejprve rozvÃ½lejte tÃ½sto na pracovnÃ½ podloÅ½ce, kterou jste si jemnÃ½, ale opravdu jen jemnÃ½ posypali hladkou moukou. JelikoÅ½ je tÃ½sto tuÅ½nÃ½ a dobÃ½e zpracovanÃ½, nepotÃ½ebuje nijak zvlÃ½Å½ podsyvat a v podstatÃ½ se skoro nelepÃ½. TÃ½sto rozvÃ½lejte na obdÃ½lnÃ½k s tlouÅ½kou 5-10 mm a pak velmi ostrÃ½m noÅ½em nebo rÃ½dÃ½lkem rozkrÃ½jte na 4 x 6 Å½ili 24 Å½vercÃ½. JestliÅ½e mÃ½te menÅ½ plochu, pracujte jen s polovinou tÃ½sta.

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

PotÃ½ spojte vÃ½echny Å½tyrohy tÃ½sta a pevnÃ½ je stisknÃ½te k sobÃ½.

Nakonec stejnÃ½ tak pevnÃ½ stisknÃ½te i boÅ½nÃ½ 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 vytvoÃ½Ã½ danÃ½ buchtoidnÃ½ tvar. MÃ½slo pomÃ½e tomu, Å½e je po upeÅ½enÃ½ od sebe snadno odtrhnete.

NÃ½plnÃ½ do kynutÃ½ch buchek

TVAROHOVÃ½ NÃ½PLÃ½

Aby vÃ½m tvaroh pÃ½ peÅ½enÃ½ neutÃ½kal z buchek, pouÅ½ijte balenÃ½ tvaroh, nikoli vaniÅ½kovÃ½. Ten je pÃ½liÅ½i Å½dkÃ½ a obsahuje moc tekutin. Do nÃ½plnÃ½ se tvaroh mÃ½chÃ½ s vajÃ½ky, vanilkovÃ½m cukrem, cukrem a rozinkami.

POVIDLOVÃ½ NÃ½PLÃ½

PravÃ½ povidla se pÃ½pravujÃ½ pouze ze Å½vestek. Å½dnÃ½ dalÃ½ suroviny, a to ani cukr, nejsou potÃ½eba. Povidla se vaÃ½ tradiÃ½nÃ½ tak, Å½e se do kotle nahÃ½zÃ½ Å½vestky, zaÅ½nou 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 snÃ½enÃ½mu obsahu vody se povidla nekazÃ½ a vydrÃ½ celou zimu. A dÃ½ky snÃ½enÃ½mu obsahu vody tahle povidla drÃ½ svou konzistenci pÃ½ vÃ½ech teplotÃ½ch, i pÃ½ peÅ½enÃ½ v troubÃ½. ProstÃ½ neteÅ½ou a jsou hustÃ½.

ModernÃ½ potravinÃ½skÃ½ prÃ½mysl se ale na tuhle pracnost a Å½asovou i energetickou nÃ½roÅ½nost dÃ½vÃ½ dost skrz prsty, povaÅ½uje to za nehorÃ½znÃ½ plÃ½tvÃ½nÃ½ Å½sem, zdroji a penÃ½zi a povidla zahuÅ½uje ledasÃ½m. NezatÃ½uje se s odpaÃ½ovÃ½nÃ½m vody a radÃ½ji pouÅ½ije nÃ½co na zahuÅ½nÃ½. TakovÃ½ povidla ale pÃ½

zahřáté těsto a taky potěbuje - přidat 1/2 cukr, aby měla v 1/2 roznežená - chuť. O to v c-pak těsto.

Na povídkou náplá proto berte povídla poctivě, pouze ze žvýstev.
Nezahušit ná, nedoslazovaně. Maléko je na těste rumem a cukrem, přidat - padně
dochuťte skořicě.

Jelikož povídla jsou jen stoprocentně-
žvýstkově dužina, kynutě
buchty s povídky rychle vysychají - a tvrdnou, zejména v
porovnání - se žvýstnatými tvarohovými. Dá se tomu pomoci tím, že do uhněteného
těsta je třeba přidat prvne kynutěm dobře vpracujete trochu pokrýjeného másla, aby
těsto obsahovalo v c-tuku a bylo vlákně. Totž platí u koláčů - plněných jen
povídky.

MAKOVÁ NÁPLÁ

Děle se z mletého májku a mléka
prostěm svažením na
hustou kaši. Májk je tužně, takže se zde nevyskytuje stejné
problém jako u povídel a mážete použít základně - verzi těsta. Buchty s májkem
jsou těžně poměrně dlouho vlákně.

Recept na makovou náplá je přěsně ten, který v žím neděm, protože mleté májk
jako jednu z májla v c- opravdu nejěm a neměže tak posoudit, který makově náplá
je nejlepě - ze v žech. Ale aspož v žím poraděm, že uvažněnou makovou náplá
nejprve nechat vychladnout, než ji zabalěte do těsta.

OVOCE

Nebojte se použít vypeckovaně žvýstky, meruňky, borůvky, ostružiny.
Kyselě - ovoce klidně trochu prosypte krupicovými cukrem.

Těsto se nasěkne uvolněnou žvýstivou, uvnitř buchty trochu vznikne dutina,
ale to vlastně němu nevadí.

Jak
se pečou kynutě buchty

Kynutě těsto chce poměrně horkou troubu, tím se zatěhne, zpevně - a zěskě
pověte - narážově 1/2 odstě. Pak ho mážete dopřkat volněji. Pro kynutě buchty je skvěle kombinace 10
stupněch a 40-50
minut přěmi 160 stupněch. Upeně buchty nechte chvěli chladnout na plechu, pak je vyjměte,
pocukrujte a nechte ješitě maléko pozbět horkě teploty.

Kynutě buchty - RECEPT

Množstvě: pekě buchť (24 kousků)

Na těsto:

•
500 g hladkě mouky

•

1/2 lárky (opravdu velké
petky) soli

•
100 g másla

•
90 g krupicového cukru

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

•
přirouhnutý citronový
křídlo

•
30 g prvního droždí-

•
250 ml vlažného mléka

•
2 žlutky

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

Na
náplň:

•
500 g měkkého tvarohu (ne
z vaníky)

•
hrst rozinek

•
2 vejce

•
3 lárky-cukru

•
1 vanilkový cukr (nikoli
vanilinový)

Postup

1. Droždí a jednu lárku cukru rozetete v malé 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 lárky 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 misky, směchejte s

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

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

4. V \ddot{a} as si p \ddot{a} ipravte n \ddot{a} ipl \ddot{a} , aby p \ddot{a} mi pln \ddot{a} n \ddot{a} - nebyla p \ddot{a} li \ddot{a} studen \ddot{a} z lednice. V misce rozet \ddot{a} ete va \ddot{m} e \ddot{a} kou tvaroh s cukrem a vejcem a nakonec vm \ddot{a} -chejte i omyt \ddot{a} rozinky. Pek \ddot{a} \ddot{a} o velikosti asi 30 x 40 cm zevnit \ddot{a} d \ddot{a} kladn \ddot{a} pot \ddot{a} ete \ddot{a} -st \ddot{a} - m \ddot{a} sla ur \ddot{a} en \ddot{a} ho na vymaz \ddot{a} in \ddot{a} -.

5. Vyknut \ddot{a} t \ddot{a} sto vyklopte na v \ddot{a} il popr \ddot{a} jen $\frac{1}{2}$ trochou mouky. V \ddot{a} ile \ddot{a} kem rozv \ddot{a} lejte na v $\frac{1}{2}$ \ddot{a} jku necel \ddot{a} ho centimetru a no $\frac{3}{4}$ em nebo r \ddot{a} d $\frac{1}{2}$ lkem rozkr \ddot{a} ejte na kousky velikosti asi 6x6 cm. Do st \ddot{a} edu ka $\frac{3}{4}$ d \ddot{a} ho kousku polo $\frac{3}{4}$ te vrchovatou l $\frac{3}{4}$ i \ddot{a} ku n \ddot{a} ipln \ddot{a} . Spojte k sob \ddot{a} v \ddot{a} jechny \ddot{a} -ty \ddot{a} rohy t \ddot{a} sta a stla \ddot{e} te strany, aby v uzl \ddot{a} - \ddot{a} ku nez \ddot{a} staly $\frac{3}{4}$ \ddot{a} dn \ddot{a} otvory. Spojem dol \ddot{a} ho polo $\frac{3}{4}$ te na vymazan $\frac{1}{2}$ plech a za $\frac{3}{4}$ e \ddot{a} te v \ddot{a} jechny pochybnosti, zda z takov \ddot{a} beztvar \ddot{a} hmoty m \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ e vzniknout par \ddot{a} dn \ddot{a} - hranat \ddot{a} buchta. M \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ e! Dal \ddot{a} - z \ddot{a} rodky buchet kla \ddot{e} te do \ddot{a} mad na plech s jedno- a $\frac{3}{4}$ dvou centimetrov $\frac{1}{2}$ mi rozestupy.

6. Troubu za \ddot{a} n \ddot{a} te p \ddot{a} medeh \ddot{a} -vat na 180 stup \ddot{a} . V \ddot{a} jechny uzl \ddot{a} - \ddot{a} ky t \ddot{a} sta vydatn \ddot{a} a d \ddot{a} kladn \ddot{a} pot \ddot{a} ete ze v \ddot{a} jech stran zbytkem rozpu \ddot{a} t \ddot{a} ho m \ddot{a} sla. Po upe \ddot{a} en \ddot{a} - tak p \ddot{a} jdou buchty snadno od sebe. Zat \ddot{a} -mco se trouba rozeh \ddot{a} -v \ddot{a} il, nechte buchty na plechu je \ddot{a} t \ddot{a} 15 minut a $\frac{3}{4}$ p \ddot{a} l hodiny kynout.

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

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

FLORENT \ddot{a} -NAklikn \ddot{a} te - a ve \ddot{a} ker \ddot{a} n \ddot{a} dhern \ddot{a} fotky z receptu si prohl \ddot{a} dn \ddot{a} te na webu Florent $\frac{1}{2}$ nky