

# TRHACĀ• ZĀ•VIN S MOĀ½NOSTĀ• PRUDKĀ%HO OSLNĀŠNĀ•

NedĀle, 09 kvĀten 2021

Ze vĀjech jĀ-del na svĀtĀ, kterĀj nejsou sladkĀj, vykazuje trhacĀ- zĀjvin nejvĀtĀjĀ- procento Ā¼Ā; dostĀ- o recept. Tedy as mĀ© kuchyni. Taky mĀj v sobĀ, zakomponovanou zvlĀjĀ;tnĀ- pojistku proti pĀ™Ā-padnĀ½m zbytkĀm: aĀ≠ upeĀete libovoln mnoĀ¾stvĀ-, vĀ¾dycky aspoĀ jeden kousek chybĀ- a nĀkdo u stolu by si jeĀjtĀ rĀj trochu dal. KdyĀ¾ je na stole trhacĀ- zĀjstoĀĀ- se konverzace vĀ¾dycky jeho smĀrem. Asi takhle: Ā€ŽJako to maso bylo fakt dobrĀ½, ale mĀĀ¾eĀj mi dĀjt recept n zĀjvin?Ā€

Abyste pochopili, proĀ se trhacĀ- zĀjvin tak nebezpeĀnĀ, snadno jĀ-, je potĀ™eba podĀvat se blĀ-Ā¾ na pĀ™Ā-pravu tĀsta i zĀjvinu jako takovĀ©ho. Jednou z hlavnĀch pĀ™Ā-Āin vysokĀ© mĀry Ā¾ravosti je pĀ™Ā-tomnost kynutĀ©ho tĀsta. To, jak znĀjmo, pĀ-sobĀ- jako balzĀjm na duĀji, na oĀi, na chuĀovĀ© i ĀichovĀ© buĀky, a zejmĀna v dobĀ pĀj hodin po upeĀenĀ- je doslova nebezpeĀnĀ© svou nĀhou a mĀkkostĀ-.

V tomto pĀ™Ā-padĀ se navĀc jednĀj o kynutĀ© tĀsto nepĀ™Ā-liĀj tuĀnĀ© a nepĀ™Ā-liĀj tuhĀ©, tedy snadno kynoucĀ- a nĀslednĀ i patĀ™iĀnĀ, naĀechranĀ©. MĀkkost kynutĀ©ho tĀsta vĀjak doplĀuje jeĀjtĀ jedna nebezpeĀnĀj finta. Ale tady musĀm zabrousit do jinĀ½ch druhĀ znĀjmĀ½ch tĀst, kynutĀ© mi na vĀ½klad nestaĀĀ-.

## KRĀ•TKĀ• EXKURZ MEZI JINĀ• TĀŠSTA

ExistujĀ- dvĀ tĀsta, kterĀj jsou nesmĀrnĀ kĀ™upavĀj jen proto, Ā¾e obsahujĀ- drobouĀkĀ© vzduchovĀ© kapsy rozloĀ¾enĀ© v jemnĀ½ch, vodorovnĀ½ch vrstvĀjch. Je to listovĀ© tĀsto a kĀ™ehkĀ© tĀsto, kterĀ© se pouĀĀ-vĀj hlavnĀ u kolĀjĀĀ. U obou tĀchto tĀst se vzduchovĀ© kapsiĀky vytvoĀ™Ā-pĀ™i peĀenĀ- rozpuĀitĀnĀ-m kouskĀ tuku, kterĀ© jsou vpaĀovĀjiny do tĀsta pĀ™i jeho zpracovĀjnĀ-.

JinĀ½mi slovy, tuk se s tĀstem nehnĀte, ale pĀ™idĀvĀj se do nĀj jinĀ½m zpĀsobem. U listovĀ©ho tĀsta je to zabalenĀ- kostky mĀjsla do tĀstovĀ©ho zĀkladu a nĀslednĀ© rozvĀjlenĀ- vĀjleĀkem a pĀ™eloĀ¾enĀ- tĀsta zpĀt do menĀjĀ-ho tvaru Ā€ a to nĀkolikrĀjt za sebou, aĀ¾ je vĀ½sledek plnĀ½ tenouĀkĀ½ch vrstev mĀjsla proloĀ¾enĀ½ch tenouĀkĀ½mi vrstvami tĀsta. U kĀ™ehkĀ©ho tĀsta se kĀ™ehkosti a vzduchovĀ½ch kapes dosĀjhne rozsekĀjnĀ-m mĀjsla do mouky tak, aby kousĀĀky tuku zĀstaly zĀ™etelnĀ viditelnĀ©.

TrhacĀ- zĀjvin si vypĀjĀil prĀjvĀ tento princip samostatnĀ© tukovĀ© vrstvy vpaĀovanĀ© do tĀsta. Tuk, jak uĀ¾ jsem uvedla, se pĀ™i peĀenĀ- rozpustĀ-, vsĀjgne, a zĀstanou po nĀm prĀjzdnĀ© vzduchovĀ© kapsy. NavĀc ochutĀ- a zvlĀjĀnĀ- tĀsto, takĀ¾e pokud vĀjm za celou dobu mĀ©ho dosavadnĀ-ho popisu nedoĀjlo, jak nebezpeĀnĀ½ vĀ½sledek dostanete, vĀĀ™Ā-m, Ā¾e teĀ uĀ¾ se svĀ½m tuĀjenĀ-m blĀ-Ā¾Ā-te.

Tenhle efekt neodolatelnosti a dvojnĀsobnĀ© nadĀ½chanosti se dĀjĀ tak, Ā¾e se vykynutĀ© tĀsto rozvĀjĀ- na velkĀ½ tenkĀ½ plĀjt Ā€ ĀĀ-m vĀtĀjĀ- a tenĀĀ-, tĀ-m lĀ-p Ā€ tence potĀ™e nĀĀĀ-m tuĀnĀ½m, nejĀpe mĀjslem, a slavnostnĀ) zaroluje na tĀsnou rolĀjdu. ĀĀĀ-m vĀ-c vrstev se vĀjm podaĀ™Ā- vytvoĀ™it, tĀ-m vĀ-c vzduchovĀ½ch kapes vznikne a tĀ-m bude trhacĀ- zĀjvin vĀ-c trhacĀ-.

Dokonalosti se pak dosĀjhne tĀ-m, Ā¾e se syrovĀj rolĀjda pĀ™enese na plech a pĀ™edkrĀjĀ- na jednotlivĀ© porce. Kousky se od sebe neodĀlujĀ-, nechĀjvajĀ- se leĀ¾et v tĀsnĀ©m dotyku, takĀ¾e po druhĀ©m kynutĀ- a upeĀenĀ- u sebe stĀjle jeĀjtĀ lehce drĀ¾Ā-. Ale jen lehce, aby si kaĀ¾dĀ½ u stolu mohl i bez noĀ¾e a bez velkĀ©ho nĀsilĀ-uzmout svĀj prĀjvoplatnĀ½ dĀl. A pak jeĀjtĀ jeden a jeĀjtĀ dalĀjĀ-, aĀ¾ si koneĀnĀ Ā™ekne o recept.



Takže kyte, hněte a veskrze si tenhle trhac- zavin uávejte. Jo a dobrou vláti spolu májete.

Trhac- zavin se zel-m

Množství: 2 zavininy pro 4-6 osob

Suroviny

•  
400 g hladké mouky

•  
250 ml mláka (ideálně pokojové teploty nebo lehce vlažné, nikoli však horké)

•  
50 ml oleje

•  
1 lžíce soli

•  
½ balíku sušeného droždí- (nebo ½ kostky čerstvého)

Do náplně:

•  
400 g vařené a vychladlé uzené masa

•  
350 g kysaného zel-

A dále:

•  
1 vejce na vařené

•  
papír na pečení- nebo máslo na vymazání- pečičku

Postup

1. V mase robotu dohromady promíchejte mláko, olej, mouku, rozdrobené droždí- a sůl. Tentokrát nemusíte zadávat kvásek, takže je lehce a vykyne i bez předchozího nastartování.

2. Pustíte se do hnětení- takže, dokud nebude úplně hladké. Na dotek by mělo působit jako dětská plastelína- "bojíte se, že vám zstane na ruku, ale jenom trošku. Pokud máte tu smůlu, že nemůžete hněst ani ručně- můžete s hnětacími háčky, případně se na to, že si tuhle fází hezky odpracujete a budete pomocí mnohokrát předem o smysluplnosti vašeho pořízení. Rukama budete takže intenzivně zpracovávat alespoň 15 minut. V následně takže by mělo být měkké, pružné a nelepivé, jako by se chtělo odtažit od stěny.

3. Všechno- má sušit tenkou vrstvou oleje a takže do ně- odložte. Zakryjte takže na povrchu fólií- a nechte v teple kynout, dokud nezdvíhají- objem, zhruba hodinu.

4. Vykytné takže rozdělte na poloviny. Pracovní plochu jemně poprašte hladkou moukou a vyvalíte na ně- z jednoho kousku takže tenkou obálkou. Na něj rozdělte polovinu zel-, polovinu

nakrájíjená masa, pádň i bylinky nebo kořená. Tářnarolujte a páesuáte do pekárku vyložená papárem na pečená. Nebojte se zářvin zahrnout nebo stáit podle rozmář pekárku. Totá uá s druhou polovinou tářta.

5. Zářvin uložená v pekárku rozkrájejte na trojhelny v podobném vzoru, jaká mář zmiře na zářdech, ale jednotlivá kousky od sebe neodářlujte. Áili naářznáte, dokrojte, ale s tářstem dářl nehářbejte. Kdyá trojhelny nechářte rozkrájená tářnarol u sebe a nebudete je odářlovat, dostanete krářsnář trhář vářsledek.

6. Rozářlehejte vajáko a prokrájená roldy jářm potářete. Nechte jeářtář 30-40 minut dokynout v teple. Pářdehářte troubu na 180 stupář, zářviny jeářtář jednou potářete vajákem a peářte 40 minut, dokud nedosářhnou vářbnář zlatavá barvy. FLORENTÁřNA