

TRHACÍ ZÁVIN S MOA^{1/2}NOSTÍ PRUDKÁHO OSLNĚNÍ

Pondělí, 22 květen 2017

Ze všech jídel na světě, která nejsou sladká, vykazuje trhací závin nejvyšší procento žádostí o recept. Tedy aspoň v mé kuchyni. Taky má v sobě zakomponovanou zvláštní pojistku proti případným zbytkům: ať už upeřete libovolné množství, vždycky aspoň jeden kousek chybí a někdo u stolu by si ještě rád trochu dal.

Když je na stole trhací závin, stočí se konverzace vždycky jeho směrem. Asi takhle: „Jako to maso bylo fakt dobré ale máš recept na tvůj závin?“ Nebo takhle: „Už nemáš, ale vezmu si ještě kousek.“ Do každé ruky. A nakonec: „…“ (tohle si představte jako minutu ticha při pohledu na prázdný talíř)

Co dělá trhací závin takovým trhákem – pohled psychologický Když jsem předemýšlela, co dělá trhací závin takovým trhákem, chodila jsem s tužkou a zápisníkem v ruce po celém domě a zapisovala jsem si všechno, co mě stran jeho účinnosti napadne. Dávdy bych shrnula asi takhle: Trhací závin se dobře trhá. Trhací závin se nejen dobře trhá na jednotlivé porce, ale i na talíři se skvěle trhá na jednotlivá sousta. Trhání trhacího závinu vytrhne člověk z pocitu, že jen tak sedí u stolu a nepodílí se na přípravě jídla. Když vás naštve, nemusíte hned říkat trhněte si nohou, můžete si místo toho zachovat důstojnost a říct: utrhni si ještě kousek. Jestli si tímto zlomyslným pomyslným náčrtem na zpusob Ono se po tom skvěle přibírá – to jen a jen vaše věc. Slova o trhání si nohou a trhání si závinu přináší mluvčímu zhruba stejnou míru spokojení, přímě u druhého jmenovaného je podstatně větší; přece, že se přímě skutečně zachová, jak mu navrhuje. Pokud chcete někoho závistivě svlíknout ze skvěle padnoucích dávků, když mu k ochutnávce trhacího závinu přiložíte s láskou ručně psaný recept a zásobu droždí na dva měsíce přípravě trhacího závinu můžete trhnout rekord v délce pomalého kynutí třeba v lednici. (To ještě vysvětlím blíže.) Trhací závin vám snadno vytrhne trn z paty, pokud nevíte, jak se bezbolestně zbavit kterých zbytků v lednici. Na trhací závin nemusíte nic chodit trhat na zahradu. Leda tak kytku do vázy. Trhací závin je tedy nezávislý na vlivu počasí i ročních období. Trhací závin na sebe vždy strhne veškerou pozornost, takže se přímě příměchodem návštěvy nemusíte příměnamáhat uklidem domácnosti, drhnout okna, cítit kliky a cítit se pak strhaně. Pokud se někde pořádá párty, na kterou hosté nosí doma připravené jídlo, s trhacím závinem natrhnete všem přítomným dámám zadek rozporek až ke kyčli. V příměneseném slova smyslu, samozřejmě. Pokud některé návštěvy na oblečení někomu skutečně povolí, přece, že za to můžete ze všech příměních právě závin, je poměrně vysoká.

Co dělá trhací závin takovým trhákem – pohled kuchařský Abyste pochopili, proč se trhací závin tak nebezpečně snadno jí, je potřeba podívat se blíže na přípravu třeba i závinu jako takového. Jednou z hlavních příčin míry účinnosti je přítomnost kynutého těsta. To, jak známo, působí jako balzám na duši, na oči, na chuťové i čichové buňky, a zejména v době pár hodin po upečení je doslova nebezpečně svou vůní a měkkostí. V tomto případě navíc jedná o kynuté těsto nepřímě; tuhé, tedy snadno kynoucí a následně i patřičně naechrané. Když vám na něj dám recept, je to, jako bych vám svěřila odpalovací kódy k jaderným zbraním, tak s ním prosím nakládejte odpovědně a nepřímě úmyslně škody svému okolí. Viz například rozparky a kaloriemi sražené dávkiny výše. Člověk je schopen v touze po uznání udělat nejvyšší hlouposti. Měkkost kynutého těsta však doplněje ještě jedna nebezpečná finta. Ale tady musím zabrousit do jiných druhů známých těst,

kynuté mi na výklad nestačí. Krátký exkurz mezi jiná třeba Existují dvě třeba, která jsou nesmírně křupavá jen proto obsahují drobné vzduchové kapsy rozložené v jemných, vodorovných vrstvách. Je to listové třeba, a křehké třeba, které se používá hlavně u koláčů. U obou těchto se vzduchové kapsičky vytvoří při pečení rozpuštěným tukem, které jsou vpařovány do třeba při jeho zpracování. Jinými slovy, tuk se s těstem nehnete, ale při dává se do něj jiným způsobem. U listového třeba je to zabalení kostky másla do třebašového základu a následné rozválení válečkem a přeložení třeba zpět do menšího tvaru – a to několikrát za sebou, a je výsledek plný tenoučnými vrstev másla proložených tenoučnými vrstvami třeba. U křehkého třeba se křehkosti a vzduchových kapes dosáhne rozsekáním másla do mouky tak, aby kousičky tuku zůstaly zřetelně viditelné. Trhací závin si vypracuje právě tento princip samostatné tukové vrstvy vpařované do třeba. Tuk, jak u jsem uvedla, se při pečení rozpustí, vsákne, a zstanou po něm prázdné vzduchové kapsy. Navíc ochutí a zvláště třeba, takže pokud vám za celou dobu mého dosavadního popisu nedostanete, vášším, že se teď u se svým tučením b Tenhle efekt neodolatelnosti a dvojnásobné nadýchanosti se dělá tak, že se vykynuté třeba rozválí na velký tenký plát – čím větší a tenčí, tím líp – tence potřeme naším tučným, nejlépe máslem, a slavnostně zaroluje na roládu. Čím víc vrstev se vám podaří vytvořit, tím víc vzduchových kapes vznikne a tím bude trhací závin víc trhací. Dokonalosti se pak dosáhne tím, že se syrová roláda přenesení na plech a přemědí na jednotlivé porce. Kousky se od sebe neoddlují, nechávají se ležet v těsném dotyku, takže po druhém kynutí a upečení u sebe stále je třeba, lehdří. Ale jen lehce, aby si každým u stolu mohl i bez nože a bez velkého násilí uzmout svůj právoplatný díl. A pak je třeba jeden a je třeba, a si konečně, že me o recept...

Kynutí přes noc v lednici Zde byste měli vědět o alternativním způsobu pro případ, že u dnes nemáte vykynuté třeba, nebo u se vám nechce péct. Zpracujte třeba, prohněte ho, ale u ho nenechte kynout při pokojové teplotě. Celou mísu s těstem, přikrytou fólií, odložte do lednice. Pokud se vám tam mísa pro velký zájem jiných surovin nevejde, odložte tam samotné třeba v největším mrazicím sáčku, jaký máte po ruce, a který jste zevnitř tence vymazali olejem. Další třeba hodiny občas kontrolujte, zda třeba neopouští vymezený prostor, případně je nekompromisně vmáčkněte zpět. Skvělá zpráva je, že tohle třeba na vás v lednici počká i dva dny. Kvasnice se mezitím budou velmi pomalu prokousávat dostupnými sacharidy z mouky. Vytvoří pro vás delikátní, komplexní chuť, abyste ji následně mohli přibít třeba esnekem nebo kysaným zelím. Pokud se rozhodnete třeba odložit do ledničky, po ití mu pak musíte dopřát hodinu pozvolného ohřívání na lince, než s ním po vyndání budete moct pracovat dál. Celý tenhle odpočinek tedy třeba je a totéž se dost často dá říci i o kuchařce, který ho upravuje. Možnosti ochutí Nejjednodušší a nejlepší je potřít rozválené třeba máslem stejně jako chleba a ochutit rozetřeným esnekem. To je možná první volba. Když třeba ite a první nebo sušené bylinky, přinese vám to další plusové body. Základní dávka je 100 g másla a 10 (slovy deset) stroužků esneku na jednu várku třeba podle receptu níže. Stejně tak můžete vzít maslo a směs koření podobnou grilovacímu (paprika, kmín, esnek, trochu pepře). Fungovat bude i mástrouhaný sýr, v tom případě ale počítejte i s tukem obsaženým v sýru a uberte polovinu másla. A pak je tu další hromada možností, kdy vynecháte maslo a nahradíte ho nějakou výraznou náplní. Sice nevzniknou vzduchové kapsy, ale vrstvy třeba od sebe účetně oddělí právě náplň. Na mých dnešních fotkách to vidíte jako kombinaci kysaného zelí vařeného uzeného masa. Další možnosti náplní najdete třeba v mé knize Snídaně u Florentíny nebo ve své hovězí lednici. Nic vám nakonec nebrání použít do trhacího závínu i sladkou náplň, jako je maslo, skořice a cukr. Pak u není doplněk k ochutí, ale dezert, nicméně ani to mu neubírá na přitažlivosti. Pár poznámek k třeba Pro všechny, kdo mají obavy z kynutého třeba, a pro všechny, kdo s ním trochu bojují, tu mám odkaz na článek, který vám pomůže si uvědomit, co tohle třeba potřebuje, aby se povedlo: Jak na kynuté třeba. Pro úspěšné rozválení třeba na co nejtenčí plát je důležité, abyste ho při zpracování opravdu dobře prohněti. Znamená to aspoň 15 minut ručně nebo 5 minut v kuchyňském robotu, který hnětá třeba zvládá. Prohněním se v mo probudí lepek, který umožní rozválení třeba do tenka, aniž by se trhlo nebo přilíhlo smršovalo zpět.

Takže kyte, hněte a veskrze si tenhle trhací závin uveďte. Jo a dobrou vůli spolu máte.

Trhací závin se zelím Množství: 2 záviny pro 4-6 osob Suroviny 400 g hladké mouky 250 ml mléka (ideálně pokojové teploty nebo lehce vlažné, nikoli však horké) 50 ml oleje 1 lžička soli ½ balíčku sušeného droždí (nebo ½ kostky prvního

Do náplně: 400 g vařeného a vychladlého uzeného masa 350 g kysaného zelí
A dále: 1 vejce na potření papír na pečení nebo máslo na vymazání pekáčku

Postup

V míse robotu dohromady promíchejte mléko, olej, mouku, rozdrobené droždí a sůl. Tentokrát nemusíte zadávat kvásek, těsto je lehké a vykyne i bez předchozí nastartování. Pustíte se do hnětení těsta, dokud nebude úplně hladké. Na dotek by mělo pískat jako detská plastelína; bojíte se, že vám zůstane na ruce, ale jenom trošku. Pokud máte tu smůlu, že nemůžete hníst ani rukama, lehce s hnětacími háky, připravte se na to, že si tuhle fázi hezky odpracujete a budete mítom mnohokrát o smysluplnosti vašeho počinání.

Rukama budete těsto intenzivně zpracovávat alespoň 15 minut. Výsledné těsto by mělo být měkké, pružné a nelepivé jako by se chtělo odtrahovat od stěny nádoby.

Vášeňí mísu vytřete tenkou vrstvou oleje a těsto do ní odložte. Zakryjte těsto na povrchu fólií a nechte v teple dokud nezdvójnasobí objem, zhruba hodinu.

Vykynuté těsto rozdělte na poloviny. Pracovní plochu jemně poprašte hladkou moukou a vyválejte na ní z jednoho kousku těsta tenký obdélník. Na něj rozdělte polovinu zelí, polovinu nakrájeného masa, případně bylinky nebo koření. Těsto zarolujte a přesuňte do pekáčku vyloženého papírem na pečení. Nebojte se závin zahnout podle rozměrů pekáčku.

Toto ušetřete s druhou polovinou těsta.

Závin uložený v pekáčku rozkrájejte na trojúhelníky v podobném vzoru, jaký má zmije na zádech, ale jednotlivé kousky od sebe neoddlužte. Až nařezáte, dokrojíte, ale s těstem dál nehýbejte. Když trojúhelníky necháte rozkrájet u sebe a nebudete je oddělovat, dostanete krásný trhací výsledek.

Rozlehejte vajíčko a prokrájené rolády jím potřete. Nechte je 30-40 minut dokynout v teple. Předehřejte troubu na 180 stupňů, záviny je jednou potřete vajíčkem a pečte 40 minut, dokud nedosáhnou vábné zlatavé barvy.

FLORENTÝNA