

# TRHACÍ ZÁVIN S MOŘŇNOSTÍ PRUDKĚHO 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, stoří 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 trháčkem – pohled psychologický. Když jsem předemýšlela, co dělá trhací závin takovým trháčkem, 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 zlomyslně pomyslíte něco 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; ať už 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 některých 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 přímě namáhat 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 přímě nám zadek rozperek až ke kyčli. V přímě slova smyslu, samozřejmě. Pokud některé návštěvy na oblečení někomu skutečně povolí, ať už za to máte ze všech přímě právně závin, je poměrně vysoká.

Co dělá trhací závin takovým trháčkem – 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 přímě kynutého třeba. To, jak známo, působí jako balzám na duši, na chuť, na chuťové i chuťové 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 nějaké 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 dávkou výše. Člověk je schopen v touze po uznání udělat nejzřetelnější hlouposti. Měkkost kynutého třeba ak doplní je jedna nebezpečná finta. Ale tady musím zabrousit do jiných druhů známých třeba, st,

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 těsto a křehké těsto, které se používá hlavně u koláčů. U obou těchto těst se vzduchové kapsičky vytvoří při pečení rozpuštěním tuků, které jsou vpařovány do těsta při jeho zpracování. Jinými slovy, tuk se s těstem nehněte, ale při míchání se do něj jiným způsobem. U listového těsta je to zabalení kostky másla do těstového základu a následné rozválení válečkem a přeložení těsta zpět do menšího tvaru – a to několikrát za sebou, a je výsledek plný tenkými vrstvami másla proložených tenkými vrstvami těsta. U křehkého těsta 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 těsta. Tuk, jak u mě jsem uvedla, se při pečení rozpustí, vsákne, a zstanou po něm prázdné vzduchové kapsy. Navíc ochutí a zvláštní těsto, takže pokud vám za celou dobu mého dosavadního popisu nedostanete, vášším, že se teď už se svým tučením b Tenhle efekt neodolatelnosti a dvojnásobné nadýchanosti se dělá tak, že se vykynuté těsto 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 lehce drží. Ale jen lehce, aby si každým u stolu mohl i bez velkého násilí uzmout svůj právoplatný díl. A pak je – jeden a je – dalším, a si konečně – měkne o recept...

Kynutí přes noc v lednici Zde byste měli vědět o alternativním způsobu pro případ, že už dnes nemáte vykynuté těsto, nebo už se vám nechce péct. Zpracujte těsto, prohněte ho, ale už 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 těsto v nejvyšším mrazicím sáčku, jaký máte po ruce, a který jste zevnitř tence vymazali olejem. Dalším hodině občas kontrolujte, zda těsto neopouští vymezený prostor, případně je nekompromisně vmáčkněte zpět. Skvělá zpráva je, že tohle těsto 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 těsto odložit do lednice, po upečení mu pak musíte dopřát hodinu pozvolného ohřívání na lince, než s ním po vyndání budete moct pracovat dál. Celý tenhle odpočinek tedy jestliže je a totéž se dost často dá říci i o kuchařce, který ho připravuje. Možnosti ochutnat Nejjednodušší a snadnější je potěšit rozvalené těsto máslem stejně jako chleba a ochutit rozetřeným esnekem. To je možná první volba. Když přemědíte i 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 těsta 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 těsta od sebe úžasně oddělí právě náplň. Na mých dnešních fotkách to vidíte jako kombinaci kysaného zelí a 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 už to není doplněk k ochutnění, ale dezert, nicméně ani to mu neubírá na přitažlivosti. Pár poznámek k těstu Pro všechny, kdo mají obavy z kynutého těsta, a pro všechny, kdo s ním trochu bojují, tu mám odkaz na článek, který vám pomůže si uvědomit, co tohle těsto potřebuje, aby se povedlo: Jak na kynuté těsto. Pro úspěšné rozválení těsta 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 těsto zvládá. Prohněním se v mouce probudí lepek, který umožní rozválení těsta do tenka, aniž by se trhlo nebo přilíhlo smršovalo zpět.

Takže kyte, hněte a veskrze si tenhle trhací závin uživejte. 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 čerstvého

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.

Pusíte se do hnětení těsta, dokud nebude úplně hladké. Na dotek by mělo působit 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.

Vázanou mísu vytmíte tenkou vrstvou oleje a těsto do ní odložte. Zakryjte těsto na povrchu fólií a nechte v teple dokud nezdvoujnásobí 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 i bylinky nebo koření. Těsto zarolujte a přesuňte do pekáčku vyloženého papírem na pečení. Nebojte se závin zahnout těsto 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. Čili naříznete, 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 potmíte. Nechte je 30-40 minut dokynout v teple. Přemějte troubu na 180 stupňů, záviny je jednou potmíte vajíčkem a pečte 40 minut, dokud nedosáhnou vábně zlatavé barvy.

### FLORENTÝNA