

V SOBOTU DO VELOCAFE V KROMĚŠŤĚCH!

Středa, 07 března 2018

Pokud to máte poblíž, v úterý vás tam odpoledne mezi čtvrtou a sedmou zvou, respektive doporučuji, abyste se pokochali těmi nejluxusnějšími věcmi, které povedla na svět nesmírně a ikonická Iva Trháčková. Ano, ta, její plnou receptů na nejznámější dobroty "RUCE V MOUCE", nakladatelství u nás po několikáté dotiskuje (inu, bestseller), tam bude mít autogramiádu, a já též přítomnosti...

Je mezi námi málo těch, kdo nezkusili něco uvažit a upéct. S větvěmi menším úspěchem. Je to záležitost nad jiné důležitá, dokonce bych tvrdila, že bez dobrého jídla není dobrý vztah. Vskak jistě znáte příběh "Láska prochází žaludkem". Rovněž podle super rady jedné Francouzky, která návod na udržení dobrého vztahu mezi mužem a ženou shrnula do věty "Milé ženy, nakrmte tu bestii, a ona dá pokoj", doporučuji se ve vaření co nejvíce zdokonalovat.

S lůvkou Kudlanka navázala kamarádský vztah, takže vám budeme moci občas nabídnout jaký z jejich receptů a pár cenných rad. Protože samotný recept je sice fajn, ale ty "triky" a jejich zdůvodnění je ta pravá tajemníka na dortu.

Jako první vybíráme recept na CHÁUPÁČKY - nebí jedny z mnoho báječných rohlíčků. V úterý je doporučuji a věřím, že budete doma oslavováni (i oslavováni, tedy, pokud ujmeme muž). Cháupáčky jsou jako pířko - buclaté a lehoučké jako vánek. Na povrchu chápavé, vnitřně měkounké, příjemně slané.

Suroviny: 230 g vody 15 g cukru 50 g másla 450 g hladké mouky 1,5 lžičky soli (tj. 7-8 g) 18 g prvního droždí na provalování: 100 g másla 50 g hladké mouky Zmáklé máslo promícháme s moukou.

Postup: Z vody, cukru, droždí a několika lžic z odvážené mouky vymícháme kvásek a necháme ho asi 20 minut kynout. (Vody dáme nejprve 210 g, později přidáme zbytek.) Přidáme zbytek surovin, z vejce pouze dvě lžice (zbytek schováme potření pečiva pečivem) a umícháme těsto, které necháme asi 45 minut odpočinout v lednici. Pak ho rozválíme rozeteme na něj přichystanou směs másla a mouky (ať k okrajům, které necháme nenatěné) a složíme těstiny. Otočíme o 90°, opět složíme na těstiny a tento balíček vložíme do mísy a zakryté uložíme na 45 minut do

Vychlazené těsto opatrně rozválíme (spíše kratšími tahy, těsto se nemá protrhnout a máslo vytéct) a poskládáme jako poprvé - na těstiny, otočené o 90° znovu na těstiny a opět dáme na 45-60 minut chladit. Těstí rozválení a poskládání je stejné, jako dvě předcházející a po posledním 45-60 minutovém odpočinku v lednici už máme těsto rozválet ke zpracování. Těsto rozvalujeme raději více natenko. Z těsta nakrájíme trojúhelníky

které srolujeme za stálého popotahování vrchního cípu, aby bylo na rohlíku vrstev co nejvíce. Rohlíky uložíme na plech, necháme vykynout, potěme rozležaným vejcem a prudce upečeme (250 °C 10 minut, 200 °C 5-8 minut; každá trouba je jinak).

Cháupáčky jsou dost návykové a pokud je bude vařit rodina vyžadovat ústá, můžete si ušetřit úsilím a zpracováním dvojité dávky těsta. Část vyválených a smotaných cháupáček pak můžete ihned, bez kynutí, uložit na tácku zmrazit do mrazáku.

Zmrzlé je sesypete do sáčku a dobře uzavřete. V případě potřeby je už jen necháte pozvolna rozmrazit i mimo lednici a upečete.

x x x x x

Iva Trháčková je báječná a pohodová žena. Proto se jí také povedla tak úspěšná kniha.

Připravít domácí pečivo není složitá věc. Nechte se autorkou provést světem pečiv z kvásku i z droždí.

V knize najdete všechny potřebné informace: Jak si připravit kvásek, jak se o něj starat, jaké pomůcky a suroviny k pečiv použít. Inspirujte se fotografiemi lahodného pečiva a vyzkoušejte její recepty. Na kváskový chléb, kváskové pečivo, chleby s droždím, bagety, rohlíky, emle a bulky, placky, pizzy nebo kynuté sladkosti. A je nev

si na peÄivo namazat nebo k nÄ›mu pÄ™ikusat? I na to autorka myslela... hodnÄ› stÍ vÄ›m i vaÄim
rukÄ›m :-)))d@niela