

## V SOBOTU DO VELOCAFE V KROMĚŠŤĚCH!

Středa, 07 března 2018

Pokud to máte poblíž, včele vás tam odpoledne mezi čtvrtou a sedmou zvu, respektive doporučuju, abyste se pokochali těmi nejluxusnějšími věcmi, které pšvedla na svět nesmírně šikovná Iva Trhová. Ano, ta, její plnou receptů na nejznámější dobroty &quot;RUCE V MOUCE&quot;, nakladatelství ušpo nkolikáté dotiskuje (inu, bestseller), tam bude mít autogramiádu, a pšmi té pšitostí...

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

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

Jako první vybíráme recept na CHŮUPÁČKY - nebí jedny z mnoho báječných rohlíčů. Včele je doporučuju a věřím, že budete doma oslavováni (i oslavováni, tedy, pokud ujmeme muž). Chůpáčky jsou jako pířko &dash; buclaté a lehoučké jako vánek. Na povrchu chůpavé, vnitřně měkounké, pšjemně slané.

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

Postup: Z vody, cukru, droždí a nkolika lžic z odvážené mouky vymícháme kvásek a necháme ho asi 20 minut kynout. (Vody dáme nejprve 210 g, později pšmi zadělání těsta je možné po trošinkách pšidat &dash; těsto by mělo být pšjemně tvárné, ale neměkounké.) Pšidáme zbytek surovin, z vejce pouze dvě lžice (zbytek schováme potření pečiva pšed pečením) a umícháme těsto, které necháme asi 45 minut odpočinout v lednici.

Pak ho rozválíme rozeteme na něj pšichystanou měkkou směs másla a mouky (až k okrajům, které necháme nenatžené) 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 (spíškratšími tahy, těsto se nemá protrhnout a máslo vytéct) a poskládáme jako poprvé &dash; na těstiny, otočené o 90° znovu na těstiny a opět dáme na 45&dash;60 minut chladit.

Těstí rozválení a poskládání je stejné, jako dvě pšedevším! a po posledním 45&dash;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 rozlehaným vejcem a prudce upečeme (250 °C 10 minut, 200 °C 5&dash;8 minut; každá trouba peče jinak).

Chůpáčky jsou dost návykové a pokud je bude vařit rodina vyžadovat častěji, můžete si ušetřit čas zaděláním a zpracováním dvojité dávky těsta. Část vyválených a smotaných chůpů 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 Trhová je báječná a pohodová žena. Proto se jí také povedla tak úspěšná kniha.

Pšipravit domácí pečivo není složitá věc. Nechte se autorkou provést světem pečení z kvásku i z droždí.

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

si na peÄivo namazat nebo k nÄ›mu pÄ™ikusovat? I na to autorka myslela... hodnÄ› &scaron;tÄ›stí vÄ›m i va&scaron;im  
rukÄ›m :-)))d@niela