

V SOBOTU DO VELOCAFE V KROMAŠŠ~Ä•Ä½I!

StÄ™eda, 07 bÄ™ezen 2018

Pokud to máte poblíÄ¾, vÄ™ele vás tam odpoledne mezi Ä™vrtou a sedmou zvü, respektive doporuÄ¾uju, abyste se pokochali tÄ™mi nejluxusnÄ™ími vÄ™nÄ™mi, které pÄ™ivedla na svÄ™t nesmírnÄ™ a skvÄ™rná Iva TrhoÄ™ová. Ano, ta, jejíÄ¾ plnou receptÄ™ na nejrÄ™znÄ™í dobroty „RUCE V MOUCE“, nakladatelství uÄ¾ po nÄ™kolikáté dotiskuje (inu, bestseller), tam bude mít autogramiádu, a pÄ™i té pÄ™íležitosti...

Je mezi námi málo tÄ™ch, kdo nezkusili nÄ™co uvaÄ™it Ä™i upéct. S vÄ™tšim Ä™i menšim úspěchem. Je to záleÄ¾itost nad jiné důležitá, dokonce bych Ä™ekla, Ä¾e bez dobrého jídla není dobrý vztah. Vskak jistÄ¾ znáte pÄ™ "Láska prochází Ä¾aludkem". RovnÄ¾ podle super rady jedné Francouzky, která návod na udržení dobrého vztahu mezi mužem a ženou shrnula do vÄ™ty „Milé Ä¾eny, nakrmte tu bestii, a ona dá pokoj“, doporuÄ¾uju se ve vaÄ™em pečení co nejvíce zdokonalovat.

S Ivuškou Kudlanka navázala kamarádský vztah, takÄ¾e vám budeme moci občas nabídnout nÄ™jaký z jejich receptÄ™ a pÄ™edevším! cenných rad. ProtoÄ¾ samotný recept je sice fajn, ale ty "triky" a jejich zdůvodnění je ta pravá tÄ™meřinka na dortu.

Jako první vybíráme recept na CHÄ™UPÄ™KY - nebí jedny z mnoho báječných rohlíků. VÄ™le je doporuÄ¾uju a vÄ™tmím, Ä¾e budete doma oslavováni (i oslavováni, tedy, pokud pečení ujme muž). ChÄ™upÄ™ky jsou jako pířko ‐ buclaté a lehoučké jako vánek. Na povrchu chÄ™upavé, vnitřně měkounké, pÄ™jemně slané.

Suroviny: 230 g vody 15 g cukru 50 g másla 450 g hladké mouky 1,5 lÄ¾ky soli (tj. 7‐8 g) 18 g Ä™erstvého droždí na provalování: 100 g másla 50 g hladké mouky ZmÄ™klé máslo promícháme s moukou.

Postup: Z vody, cukru, droždí a nÄ¾kolika lÄ¾ic z odvážené mouky vymícháme kvásek a necháme ho asi 20 minut kynout. (Vody dáme nejprve 210 g, později pÄ™i zadávání tÄ™sta je možné po trošinkách pÄ™idat ‐ tÄ¾ by mělo být pÄ™jemně tvárné, ale ne měkounké.) PÄ™idáme zbytek surovin, z vejce pouze dvě lÄ¾ice (zbytek schováme potÄ™ení peřiva pÄ™ed pečením) a umícháme tÄ™sto, které necháme asi 45 minut odpočinout v lednici.

Pak ho rozválíme rozetÄ™eme na nÄ¾j pÄ™ichystanou mÄ™kkou směs másla a mouky (aÄ¾ k okrajům, které necháme nenatÄ™ené) a složím tÄ™etiny. Otočím o 90°, opÄ™t složím na tÄ™etiny a tento balíček vložíme do mísy a zakryté uložíme na 45 minut do

Vychlazené tÄ™sto opatrnÄ¾ rozválíme (spíškratšmi tahy, tÄ™sto se nemá protrhnout a máslo vytéct) a poskládáme jako poprvé ‐ na tÄ™etiny, otočené o 90° znovu na tÄ™etiny a opÄ™t dáme na 45‐60 minut chladit.

TÄ™etí rozválení a poskládání je stejné, jako dvě pÄ™edem a po posledním 45‐60 minutovém odpočinku v lednici uÄ¾ máme tÄ™sto rozválet ke zpracování. TÄ™sto rozvalujeme raději více natenko.

Z tÄ™sta nakrájíme trojúhelníky, které srolujeme za stálého popotahování vrchního cípu, aby bylo na rohlíku vrstev co nejvíce. Rohlíky uložíme na plech, necháme vykynout, potÄ™eme rozšlehaným vejcem a prudce upečeme (250 °C 10 minut, 200 °C 5‐8 minut; každá trouba peče jinak).

ChÄ™upÄ™ky jsou dost návykové a pokud je bude vařovat rodina vyžadovat Ä™astěji, mějte si ušetřit Ä¾as zadáváním a zpracováním dvojité dávky tÄ™sta. Ä¾ást vyválených a smotaných chÄ™upů pak můžete ihned, bez kynutí, uložit na tácku zmrazit do mrazáku.

Zmrzlé je sesypete do sáčku a dobře uzavřete. V pářpadě potÄ™eby je uÄ¾ jen necháte pozvolna rozmrazit i mimo lednici a upečete.

x x x x x

Iva TrhoÄ™ová je báječná a pohodová Ä¾enská. Proto se jí také povedla tak úspěšná knížka.

PÄ™ipravít domácí peřivo není složitá věc. Nechte se autorkou provést světem peření z kvásku i z droždí.

V knize najdete všechny potřebné informace: Jak si pÄ™ipravít kvásek, jak se o nÄ¾ starat, jaké pomůcky a suroviny k pečení použít. Inspirujte se fotografiemi lahodného peřiva a vyzkoušejte její recepty. Na kváskový chléb, kváskové peřivo, chleby s droždím, bagety, rohlíky, Ä¾emle a bulky, placky, pizzy nebo kynuté sladkosti. A Ä¾e nev

si na peÄivo namazat nebo k nÄ›mu pÄ™ikusat? I na to autorka myslela... hodnÄ› stí vm i vašim
rukám :-))d@niela