

ÄCEOKOLÄ•DOVÄ• MOUÄCENÄ•K PRO HÄ~Ä•Ä NÄ%o DUÄ E

PondÄ•lÄ-, 16 Ä•ervenec 2018

Historie brownies se zaÄ•ala psÄjt v Americe pÄ™ed sto lety a za tu dobu se tenhle Ä•okolÄjdovÄ½ mouÄ•nÄ-k staÄ•il napevno uhnÄ-zdit v americkÄ© povaze. VysvÄtlenÄ- je naprosto jednoduchÄ©: vÄjecho, co obsahuje hodnÄ Ä•okolÄjdy, je hÄ™Ä-Ä-Ä, svÄdnÄ© a nÄjvykovÄ© a snadno nakaÄ¾livÄ©. Tak trochu si myslÄ-m, Ä¾e se na popularitÄ brownies dost zaslouÄ¾ili i teh vÄ½robcÄ Ä•okolÄjdy, protoÄ¾e to pro nÄ byl jeden z prvÄ-ch Ä•okolÄjdovÄ½ch mouÄ•nÄ-kÄ, do kterÄ©ho pÄ™iÄjla rozpuÄ Ä•okolÄjda, nikoli prÄjÄjkovÄ© kakao.

A takovÄ½ recept je pochopitelnÄ, tÄ™eba podporovat, protoÄ¾e se pak prodÄj mnohem vÄ-c Ä•okolÄjdy.

RÄjda bych za sebe dodala, Ä¾e mÄ to tÄjÄ- a Ä¾e by bez nÄj nebylo moje vaÄ™enÄ- kompletnÄ. Brownies uÄ¾ se staly nedÄ-lnou souÄ•ÄjstÄ- mÄ© kuchynÄ a kdo znÄjte moji VÄjnoÄ•nÄ- kuchaÄ™ku pro dceru, tak vÄ-te, Ä¾e kousky tohoto dezertu ochotnÄ schovÄjvÄjm do dospÄlÄjckÄ©ho adventnÄ-ho kalendÄjÄ™e.

Kdyby se mÄ nÄkdo nÄjakÄ½ nedopatÄ™enÄ-m zeptal, v jakÄ© podobÄ, mÄjm Ä•okolÄjdu nejradÄji, nebudu muset dlouho pÄ™emÄ½Äjlet o odpovÄdi. SamozÄ™ejmÄ se vÄ¾dycky hodÄ- mÄ-t po ruce nÄjakou mimoÄ™ÄjdnÄ Ä°Ä¾asnou bonboniÄ©ru. LÄjska prochÄjzÄ- Ä¾aludkem za vÄjech okolnostÄ-, ale opentlenÄ© a s kyticÄ- rÄ¾Ä- poblÄ-Ä¾jÄ- to tam klouÄ¾e trochu lÄ-p. Pak bych pokraÄ•ovala peÄ•enou Ä•okolÄjdou, kterou uÄ¾ ode mÄ znÄjte, Sacher dortem, kterÄ½ jsem tu taky vychvÄjlila, a do tÄ™etice je mojÄ- pekaÄ™skou Ä•okolÄjdovou lÄjskou tohle dneÄjnÄ- brownies.

PÄ™Ä-prava brownies

NeÄ¾ v kastrÄlku rozpustÄ-te prvÄ- tabulku Ä•okolÄjdy, mÄli byste vÄdÄt, Ä¾e existujÄ- dva druhy brownies. VlhÄ© a vlÄjÄ•nÄ© a temnÄ Ä•okolÄjdovÄ a jakoby dortovÄ©. RozdÄl mezi nimi je hlavnÄ v mnoÄ¾stvÄ- mouky a v pomÄru ostatnÄ-ch surovin. A protoÄ¾e receptÄ na dorty a Ä•okolÄjdovÄ© Ä™ezy se v nÄjich konÄinÄjch pohybuje dost, budu dnes psÄjt o tÄjch prvÄ-ch, vlÄjÄ•nÄ½ch a ÄjÄvnatÄ½ch.

Na brownies je hÄ™Ä-ÄjnÄ© uÄ¾ jen to, jak snadno se pÄ™ipravujÄ-. VlastnÄ se jednÄj o pokuÄjenÄ-, sotva na nÄ pomyslÄ-te, protoÄ¾e k realizaci toho opravdu moc nepotÄ™ebujete ä€ ani co do surovin, ani co se Ä•asu nebo prÄjce tÄ½kÄj.

Budete potÄ™ebovat jen pÄt pÄ™Ä-sad. ÄCEokolÄjdu, vejce, mÄjslo, cukr a mouku. VÄjecho ostatnÄ- jako suÄjenÄ© ovoce, oÄ™Äjky, mandle, vÄ-c Ä•okolÄjdy nebo Ä•okolÄjdovÄ© kousky uÄ¾ jsou jen bonus.

Mouka

S tou je to opravdu jednoduchÄ©. ÄCEÄ-m mÄnÄ ÄjÄ- mouky, tÄ-m vlÄjÄ•nÄjÄjÄ- a ÄjÄvnatÄjÄjÄ- brownies dostanete. VezmÄ-te dobrou hladkou mouku, pÄ™Ä-padnÄ polohrubou, se kterou se vÄjm obvykle dobÄ™e daÄ™Ä- kynutÄ© tÄsto. Lepek je zde totiÄ¾ Ä¾ÄjÄjÄ-doucÄ-, vede k tomu, Ä¾e budete mÄ-t do Ä•eho kousnout a celÄj ta Ä•okolÄjdovÄj vÄ-c se vÄjm jen tak snadno

nerozplyne na jazyku. Nic nezkazá-te ani s dobrou bílou pájeničnou chlebovou moukou, která má lepku fakt hodně.

Máslo

Přidání

brownies na chuti a taky ho trochu nadýchají. Pokud chcete tenhle dezert opravdu hutnější a je třeba mít nadýchání, pak másto másla vezměte například neutrální rostlinný olej, přání je namáchejte na páli.

Ekologická

Easto

v receptu natrefte na požadavek, je ekologická má bílý hotový, v různých a hlavně rozpuštěný, ale jsou i recepty, které si vystačí pouze s kakaovým práškem. Ten ale přisobí jako mouka a vede k suššímu výsledku, pokud to například nevyvážíte v množství množství tekutiny, takže je v případě chcete má-t brownies vláknitá a má-m má přání nadýchání, má-m spíše byste se měli držet tabulkových ekologických.

Em

v případě má-t výsledky tmavší a v různých, má lepší ekologický byste měli vzít. Zase si ale nemyslete, že se to nedá upravit z ekologických na vašené - je jistě, že to jde. Chce to trochu snížit obsah cukru a svěží ekologický oekví, ale i tak se po brownies zapráží - jak nic. Zejména pokud se chystáte pro dáv nenasytných kobylek, které si fajnoveš - ani nevím, nechte to, ekologická na vašené - bude fajn.

Cukr

U

cukru panuje jednoduchý vztah. Em má přání ho je v samotném ekologickém, má-m v případě ho musí-te přidat do taha. Na je známé ekologických na vašené - ho obsahují - poměrně dost, takže se nebojte snížit obsah cukru v má-m receptu třeba o etinu, nic se nestane.

Zase

se ale v rámci honby za lepší hluhlinič - nesnažte cukr omezit moc, protože přisobí - jako zvlášť u - a zvlášť u - initel. Jakmile ho skrouhnete, dostanete moc suchý výsledky. Zato se ho ale nebojte z - nebo zcela nahradit hrděm cukrem, přidání to výsledku zajímavost i v kavost, smá-li to tak nazvat.

Vešce

Em

vláknitá a tekutá - brownies chcete, má-m v případě vajec budete potěbovat. Pokud nebudete napoprvé spokojeni s výsledkem, vejce jsou první - položka, kterou má-ete snadno doplnit.

Ostatné - suroviny jako sušené ovoce nebo o - ky vmáchejte a - nakonec. Má-ete experimentovat i s tekutými - mi přání - sadami jako je nutella nebo - první kr - s, pak je ale zkuste přidat do taha a na plechu a vytvořte s nimi na povrchu například přisobivý abstraktní - vzor.

Jak se to dělá

Ā~Ā-kĀj

se, Ā¾e brownies je recept vhodnĀ½ pro zaĀ•ĀjteĀ•nĀ-ky a jĀj s tĀ-m plnĀ souhlasĀ-m. Neobsahuje Ā¾ĀdnĀ© kypĀ™idlo, Ā¾ĀdnĀ½ prĀjĀjek na peĀ•enĀ- ani sodu a postup je velmi jednoduchĀ½ a rychlĀ½. JestliĀ¾e jsou hrnkovĀ© buchty doporuĀ•ovĀjny zaĀ•Ā-najĀ-cĀ-cm pekaĀ™kĀjm z prvnĀ- tĀ™Ā-dy zĀjkladnĀ- kuchaĀ™skĀ© Ājkoly, zde se dostĀjvĀjme do mateĀ™skĀ© Ājkolky.

ĀEokolĀjdu musĀ-te rozpustit, ale to je jednoduchĀj

zĀjleĀ¾itost. Je Ā°plnĀ jedno, jak se k tomu dopracujete, zda opatrnĀ na mĀ-rnĀ©m Ā¾Ājru v kastrĀlku, ve vodnĀ- lĀjzni nebo dokonce v mikrovlnce. RozpouĀjtĀjte ji spoleĀ•nĀ s mĀjslem, lĀ-p se tak ubrĀjnĀ-te pĀ™Ā-padnĀ©mu spĀjlenĀ-.

potom

do nĀ- postupnĀ staĀ•Ā-

vmĀ-chat zbylĀ© suroviny v poĀ™adĀ- cukr, vajĀ-Āka a nakonec mouka.

NetĀ™eba mĀ-chat dlouho, jen neĀ¾ se mouka v tĀstĀ rozptĀ½lĀ- bez nĀjznaku Ā¾molkĀ.

JĀj

mĀjm rĀjda brownies pĀ™ece jen trochu nadĀ½chanĀ©, a tak nejdĀ™Ā-v ĀjlehĀjm vejce s cukrem do hustĀ© a bohatĀ© pĀny, neĀ¾ do nich vmĀ-chĀjm rozpuĀjtĀnou ĀokolĀjdu a mouku.

Pokud je pro vĀjs ale pomyĀjlenĀ- na chvĀ-li ĀjlehĀjnĀ- v robotu utrpenĀ-m, kterĀ© oddaluje poĀ¾itek z hotovĀ©ho dĀ-la, rozhodnĀ se k nĀmu nenuĀte, protoĀ¾e to opravdu jde i bez nĀj.

Jak pĀ©ct brownies

Rychle

a pozornĀ. Na rozdĀ-l od jinĀ½ch mouĀ•nĀ-kĀ na plech zde neplatĀ- pravidlo, Ā¾e pĀt minut v troubĀ navĀ-c a pro sichr tu nemĀĀ¾e Ājkodit. Tady byste se dopustili fatĀlnĀ- chyby.

Brownies

totiĀ¾ vĀ¾dycky budete chtĀ-t mĀ-t tak trochu nedopeĀ•enĀ©. Jak budou postupnĀ chladnout, tak jeĀjtĀ zpevnĀ-, pĀ™edevĀjĀ-m dĀ-ky zbytkovĀ©mu teple a vysokĀ©mu podĀ-lu ĀokolĀjdy. NesnaĀte se je vĀjak pevnĀ© vytĀjhnout uĀ¾ z trouby. JedinĀ©, o co byste se tak postarali, by byly suchĀ© a drobivĀ© Ā™ezy.

VĀ¾dycky

kontrolujte brownies pĀt

minut pĀ™ed tĀ-m, neĀ¾ doporuĀuje recept. VezmĀte pĀjrĀtko,

vpĀ-chnĀte ho nĀkam 5 centimetrĀ od okraje plechu a vytĀjhnĀte. Je jasnĀ©, Ā¾e nemĀĀ¾ete Āekat, aĀ¾ bude pĀjrĀtko suchĀ©, jako v pĀ™Ā-padĀ jinĀ½ch buchet. Brownies jsou hotovĀ©, jakmile na pĀjrĀtku uvĀ-znou prvnĀ- nĀjznaky drobeĀ•kĀ, i kdyĀ¾ znaĀ•nĀ vlhkĀ½ch.

DajĀ- se brownies udĀlat

zdravĀjĀjĀ-?

Spousta

autorĀ se snaĀ¾Ā- do receptu na brownies vpaĀjovat tady trochu ĀervenĀ© Ā™epy, tady cukety nebo strouhanĀ© mrkve, tady zdravĀjĀjĀ- mouku. Jako by vĀjichni zapomnĀli,

Če brownies vzniklo jako dezert a vÁ¼dycky to bude jen dezert. Á½dnÁ½ pÁ™idanÁ½ ÁpenÁjt z nÁj zdravou a nekalorickou svaÁ•inku neudÁ›lÁj.

MÁj
mÁ-sto na jÁ-delnÁ-Á•ku jen obÁ•as, jen ke kÁjvÁ› a jen ke zvlÁjÁjtnÁ-m pÁ™Á-leÁ¼itostem, jinak si koledujete o protekÁ•nÁ- dÁjvku Ájpeku (teÁ• nemyslÁ-m toho od Á™eznÁ-ka).

PÁ™estoÁ¼e
se o nÁjsledujÁ-cÁ- dezert velmi ÁpatnÁ› dÁ›lÁ-, udÁ›lejte to. Nejen vÁjÁj svÁ›t pak bude zas o nÁ›co hezÁ•Á- a sladÁjÁ- mÁ-sto pro Á¼ivot.

ÁEokolÁjdovÁ©
brownies

MnoÁ¼stvÁ-: zhruba 24 kouskÁ˘

Brownies,
jeden z nejznÁjmÁ›jÁjÁ-ch americkÁ½ch mouÁ•nÁ-kÁ˘, se pyÁjnÁ- typicky vlÁjÁ•nou, skoro aÁ¼ mokrou konzistencÁ- a intenzivnÁ- ÁokolÁjdovou chutÁ-. NÁjvykovost je tedy znaÁ•nÁ› vysokÁj, naÁjtÁ›stÁ- se vÁje v kuchyni odehraje tak rychle, Á¼e mÁ-Á¼ete mÁ-t brownies v podstatÁ› kdykoli po ruce. CelÁ½ svÁ›t vÁ- a jÁj ochotnÁ› potvrdÁ-m, Á¼e od mokrÁ©ho k vysuÁjenÁ©mu to v pÁ™Á-padÁ› brownies trvÁj jen pÁjr krÁjtkÁ½ch okamÁ¼ikÁ˘. BuÁ•te proto koncem peÁ•enÁ- ve stÁ™ehu. Po vytaÁ¼enÁ- z trouby odolejte pokuÁjenÁ- ihned ukrojit kousek k ochutnÁjnÁ-, protoÁ¼e brownies ztuhnou aÁ¼ chladnutÁ-m. Suroviny 3 vajÁ-Á•ka
150 g cukru
200 g májsla
200 g dobrÁ© hoÁ™kÁ© ÁokolÁjdy
110 g hladkÁ© mouky
dvÁ› hrsti (asi 50 g) keÁju nebo jinÁ½ch oÁ™echÁ˘ Postup
Troubu pÁ™edehÁ™ejte na 180 stupÁ˘. Máj slo i ÁokolÁjdu nakrÁjjejte na menÁjÁ- kousky.

Ve
vodnÁ- lÁjzni nebo jen tak na plotÁ½nce rozpustÁ›te máj slo a do teplÁ©ho nalÁjmejte vÁjechnu ÁokolÁjdu. DobÁ™e rozmÁ-chejte na hladkÁ½ krÁ©m.

VajÁ-Á•ka

vyÁjlehejte s cukrem s pomocÁ- elektrickÁ©ho ÁjlehaÁ•e do svÁ›tlÁ© hustÁ© pÁ›ny.

Potom povolna zaÁ•nÁ›te pÁ™ilÁ©vat rozpuÁjtÁ›nou ÁokolÁjdu. StÁjle pÁ™itom mÁ-chejte, aby se vajÁ-Á•ka s ÁokolÁjdou spojila.

Nakonec na toto tÁ›sto prosijte polovinu mouky, zapracujte metliÁ•kou, a totÁ©Á¼ uÁ•iÁ›te i se zbÁ½vajÁ-cÁ- moukou a oÁ™e MalÁ½

pekÁjÁ•ek (nanejvÁ½Áj o rozmÁ›rech 25 x 30 cm) vyloÁ¼te papÁ-rem na peÁ•enÁ- a nalijte do nÁj pÁ™ipravenÁ© tÁ›sto. VloÁ¼te do trouby a peÁ•te 20-25 minut, ne dÁ©le.

Brownies

i s pekÁjÁ•kem nechte 5 minut zchladnout na mÁ™Á-Á¼ce, potom zvednÁ›te za pÁ™eÁ•nÁ-vajÁ-cÁ- papÁ-r a odloÁ¼te je k dalÁjÁ-mu chladnutÁ- tentokrÁjt uÁ¼ bez pekÁjÁ•ku. VydrÁ¼te aspoÁ˘ 4 hodiny, neÁ¼ dobÁ™e zpevnÁ-. Teprve dobÁ™e zchladlÁ© a zpevnÁ›nÁ© je nakrÁjjejte na spÁ-Áje menÁjÁ- dÁ-lky. PoznÁjmky, rady, tipy: Brownies

připravené - vytvořené - na povrchu typickou lesklou, papírovou tenkou vrstvu, a jakmile jsou hotové, objeví se mezera mezi těstem a pekáčkem. Klasický test se připraví - v tomto případě nepomůže, protože brownies mají uprostřed zůstat mokré a vláčné. Vyjměte je z trouby, jakmile se na přípravě objeví první vlhkost, nikoli suché drobenky těsta. Tak co myslíte? Svedla jsem vás?

FLORENTINA