

BANĀ•NOVĀ• SE SKOĀ~ICĀ• ...

NedĀle, 05 kvĀten 2019

Dnes vĀs zvu znovu na nĀjvĀjtĀvu k Ā⁰Ā³/₄asnĀ© panĀ-lvĀ TrhoĀovĀ©, autorce nĀkolika knih

o peĀ•enĀ-: UpeĀ•eno s lĀjskou, Ruce v mouce, PekĀjrnomĀjnie, Remoska v modernĀ-kuchyni. A pĀTMedevĀjĀ-m na jednu nesmĀrnou dobrotu, kterou takĀ© vĀTMele doporuĀuji. Recept vznikl po pĀTMeĀ•tenĀ- jednĀ© knihy, jak pĀ-Āje autorka:

ĀŽRĀjda

Ātu. A jeĀjtĀ radĀji, kdyĀ³/₄ se kniha tĀTMeba jen trochu dotĀ¹/₂kĀj pekaĀTMiny, jako tĀTMeba ĀŽVĀnĀ chlebaĀœ autorky Judith Ryan HendricksĀ! PĀTMĀ-bĀh Wyn, kterĀj bere svĀj Ā³/₄ivot do vlastnĀ-ch rukou, po rozchodu s manĀ³/₄elem najde Ā⁰toĀiĀjtĀ u kamarĀjdky, vrĀjtĀ-se ke svĀ© zĀjlibĀ v peĀ•enĀ-, a zaĀ•ne v mĀ-stnĀ- pekĀjrnĀ pĀ©ct chleba, je pomĀrnĀ odpoĀinkovĀ© Ā•tenĀ-. Ale ten jejĀ- vztah k peĀ•enĀ-! Jako by mi J. Hendricks Ā•etla v duĀjĀ!

A prĀjvĀ jeden Wynin chleba, banĀjnovĀ¹/₂ se skoĀTMicĀ-, mi byl pĀTMedlohou tohoto receptu Āœ z knihy jsem si pĀjĀila jen nĀjpad, tĀsto jsem nechala dĀ©le kynout pĀTMes preferment a vĀ¹/₂sledkem byl Ā⁰Ā³/₄asnĀ voĀavĀ¹/₂, nepĀTMĀ-liĀj sladkĀ¹/₂ chlebĀ-k.Āœ

Preferment:

1 g Ā•erstvĀ©ho droĀ³/₄dĀ-

160 g vody

150 g celozrnĀ© pĀjĀniĀ•nĀ© mouky

Āœ ve vodĀ rozmĀ-chĀjme kousĀ-nek droĀ³/₄dĀ-, pak mouku a zakrytĀ© nechĀjme v teple 12 hodin kynout

DĀjle:

350 g hladkĀ© mouky

20 g vody

2 lĀ³/₄iĀ•ky citronovĀ© ĀjĀjvy

2-3 g Ā•erstvĀ©ho droĀ³/₄dĀ-

Ājpetka soli

200 g strouhanĀ©ho (maĀ•kanĀ©ho) banĀjnu

40 g zmĀklĀ©ho sĀjdlu

40 g cukru

Na
potámeně- a posyp:

rozpuštěná mase

mletý skořice

POSTUP:

K vykvaženímu prefermentu

přidáme zbytek surovin (máček ½ banán dobře rozmačkaný, pevněji nastrohaný) a uhněteme těsto, které necháme vykynout 1-2 hodiny. Vykynuté těsto na pomoučeném stole zlehka propracujeme a vyválíme na válečkově obdložené. Celou plochu těsta potámem rozpuštěnou masou, posypeme skořicí a těsto zavineme do rolídy, kterou vložíme vykynout do dobře vymazané chlebové formy.

Vykynuté chlebové upečeme v

dobře vyhřáté troubě (190°C/asi 40 minut), pak mážeme vyklopit na mřížku a ještě asi 5-7 minut dopéct. Hotové, horké chlebové mážeme svrchu potámením masou. Vychladíme krájíme na krajky a podáváme pocukrovaně nebo s masou a medem, potámením s dobrou marmeládou.