

DOMĀ•CĀ• VEKA OD FLORENTĀ•NY

NedĀle, 20 prosinec 2020

TĀsto na veku i na rohlĀ-ky obsahuje celkem dost tekutiny, takĀ¾e jakmile ho zaĀnete zadĀlĀvat, pomyslĀte si nĀco o tom z tohoto pomĀru surovin nikdy nemĀĀ¾e vzniknout tvĀrnĀ© tĀsto. VydrĀ¾te minutu nebo dvĀ hnĀ-st tĀsto v robotu a hne tvrzenĀ- odvolĀjte; mouka tekutinu nasaje, hnĀ-tenĀ-m se to jeĀitĀ, podpoĀ™Ā- a celĀj mĀ-sa robota se bĀhem hnĀ-tenĀ- v Mouku pĀ™idejte, pouze pokud by tĀsto i po 10 minutĀch hnĀ-tenĀ- vypadalo pĀ™Ā-liĀj mokrĀ© a lepivĀ© a ulpĀ-valo na st nĀj doby.

DomĀjcĀ- veka

Suroviny

500 g hladkĀ© mouky

15 g ĀerstvĀ©ho droĀ¾dĀ-

300 ml vlaĀnĀ©ho mlĀ©ka (pozor, aby nemĀlo teplotu vĀtĀĀ- neĀ¾ 40 stupĀ^Ā!)

1/2 lĀ¾iĀky cukru

10 g soli

80 g mĀjsla

1 vejce nebo 1 Ā¾loutek nebo 1 bĀ-lek na potĀ™enĀ-

Postup

1. DroĀ¾dĀ- umĀ-stĀte do menĀjĀ- misky, posypte cukrem a rozĀjĀouchejte vidliĀkou pokud moĀ¾no na kaĀji. Zasypte lĀ¾Ā-cĀ- mouky z pĀ™edem odvĀjĀenĀ©ho mnoĀ¾stvĀ-, pĀ™ilijte tĀ™etinu mlĀ©ka, rozmĀ-chejte a nechte 10 minut zpĀnit na kvĀsek. Pokud se po deseti nebo patnĀcti minutĀch v misce nic nedĀje, zaĀnĀte znovu s novĀ½m droĀ¾dĀ-m, toto spĀ- vĀĀnĀ½m spĀjnkem a tĀsto vĀjm nenadzvedne.

2. Mouku smĀ-chejte se solĀ- a mĀjslem nakrĀjjenĀ½m na kostiĀky. VloĀ¾te do kuchyĀskĀ©ho robota s hnĀ-tacĀ-m hĀjkem a nechte minutu promĀ-chat, vznikne suchĀj hrubĀj drobenka. K nĀ- pĀ™ilijte zbytek mlĀ©ka a zpĀnĀnĀ½ kvĀsek a nejprve na nĀ-zkou rychlost, potĀ© na o stupeĀ nebo dva vyĀjĀĀ-, nechte hnĀ-st 8-10 minut, aĀ¾ vznikne hebkĀ©, tĀ©mĀĀ™ nelepivĀ© tĀsto, mĀkkĀ© a poddajnĀ© jako plastelĀ-na. ZdĀj-li se vĀjm v prĀbĀhu pĀ™Ā-liĀj suchĀ©, pĀ™ilijte lĀ¾Ā-ci nebo dvĀ mlĀ©ka, anebo pĀ™isypte mouku, pokud je tak vlhkĀ©, Ā¾e se lepĀ- na mĀ-su i po nĀkolika minutĀch hnĀ-tenĀ- (zpoĀĀtku se lepit mĀĀ¾e, dokonce by se lepit mĀlo). PĀ™esnĀ½ pomĀr vĀ¾dy trochu zĀjvisĀ- na kvalitĀ mouky.

3. UhnĀ-tenĀ© tĀsto vloĀ¾te do mĀ-sy lehce vytĀ™enĀ© olejem, zakryjte ho fĀliĀ-, aby neosychalo, a nechte pĀ™i pokojovĀ© teplotĀ kynout 50-60 minut, aĀ¾ zĀ-skĀj dvojnĀsobnĀ½ objem. NenĀ- tĀ™eba ĀĀekat, aĀ¾ zaplnĀ- celou mĀ-su. ĀĀte se dvojnĀsobkem.

4. Plech na pečeni - vyložíte pečicí-m papírem.

Těsto vyklopte z misky a rozkrojte ho na polovinu. Každou rukama vytvarujte do tvaru delšího obdélníku a ten přeložíte na třetinu, čímž vznikne poněkud přímější obdélník nebo čtverec. Válekem rozválejte na ovál velikosti asi 35 x 25 cm. Kratší strany zahněte dovnitř, ovál smotejte na dlouhého hada, a spoj zátyče tak, aby se propojil s vrstvou těsta pod ním. Rukama krátcce a jemně poválejte po kuchyňské lince, těm se tvar vylepší, a potom spojem dolů položíte na připravený plech.

5. Zamotané vaky potěte vodou, zakryjte

igelitem nebo přiklopte hlubokým plechem a nechte 25 minut kynout. To je dostatečně dlouhá doba, abyste vyhřáli troubu na 190 stupňů. Máte-li dostatečně velký velikosti kámen na pečeni, na kterém se vejdu obě vaky, předejte si ho v troubě taky.

6. Vykynuté vaky potěte vejčím (nebo

samočím mloučkem či bílkem) rozválehaným s 2 lžíci vody.

7. Vaky z plechu stáhněte i s papírem na

nahřáté velikosti kámen, anebo vložíte i s plechem do trouby, pokud kámen nepoužíváte. Pečte 10 minut, potom stáhněte teplotu na 170 stupňů a ještě 20-25 minut dopékejte, až vaky hezky zezlátnou a budou na omak zpevněné.

8. Upečené pečivo nechte vychladnout na

máče, neč ho rozkrájíte na plátky a pustěte se do přímé-pravy chlebačk.

FLORENTINA