

CHLEBA NEBO BUCHTA? NEBO CO VLASTNĚŠ?

Pondělí, 18 leden 2021

Bylo to přesně podle receptu. Kvásek z droždí, cukru, mláka, mi nejen krásně vykvetl, ale bohatě přetekl. Měl jsem vyhráno a byl jsem na sebe pyšnější, protože jsem recept přikrášl, když se vyvede kvásek, tak pak už to je sranda k blbě. Pak už to totiž jde ancvej:

- mouka, kmín, olej, 10 minut všechno patlat, a upatlaný pak půl hodiny nechat pod utěrkou;
- pak upatlat bochan a zase půl hodiny pod utěrkou;
- pak hodit na vymaštěný plech;
- a konečně do vyhřáté poloviny trouby na 280°C na 15 minut (to se mi nepovedlo přesně podle receptu, moje trouba má jen do 275°C), ale nezáleží;
- po 15ti minutách stáhnout troubu na 200°C a péct ještě 45 minut.

Byl jsem napjatý, udělal jsem si vedle trouby posezení s pivem a s cigárami, pustil k tomu rádio, tím jsem ani nedo a hodinu jsem čekal na tu libou vůni pečeného chleba.

Vůně se nedostavila, jen jsem furt cejtil smrad z droždí, i když jsem si po patlání pazoury důkladně umyl.

Stejně jsem to droždí furt cejtil, ale to mi náladu nekazilo.

Vůně on sviště nakonec určitě zavoní.

Je to přesně boží dar.

No, nezavoní.

Konečně cinkla trouba, je jako je hotovo.

A vytáhl jsem cosi jako buchtu, zvěšnětě připálenou.

Ne, že by se to nedalo jíst, to se děje, ale s vůně avým chlebem s křupavou kůrkou to máj hodně májlo společně.

Tak te nevim.

Bůž je blběj recept, nebo je blběj trouba, nebo jsem blběj trouba jíst.

Ale kvásek se mi povedl nádherně, takže jsem měl už skoro vyhráno.

Zdravě
 Ájikulka NĚ

PS "důfám, milá dĕmy,

Á¾e mu velelaskavÁ
poradÁ-teâ€! :-)))