

DOMĀ•CĀ• PEKĀ•RNA - HOUSKOVĀ•KNEDLĀ•K

PondÄ›IA-, 03 duben 2023

Pokud mĂ¾te doma pekĂ¡rnu, nenĂ- nic jednoduĂ¡jĂ¡ho neĂ¾ si houskovĂ© knedlĂ-ky pĂ™ipravit pĂ™i mo v nĂ-, tedy nech pekĂ¡rníkou jen umĂ-chat tĂ›sto, a potĂ© je jen uvaĂ™it. Tuhle maĂ¡jinku mĂ¡jm uĂ¾ docela dost let, poslednĂ- roky jsem ji s moc nepouĂ¾Ă-vala, ale teĂ• jsem se rozhodla ji zase rozpohybovat. JednoduchĂ½ dĂˇvod: nechce se mi roztĂ¡pět velkou troubu, kdyĂ¾ si chci upĂ©ci bochnĂ-Ă•ek chleba nebo nĂ›jakou tu dobrou buchtu 

Po několika marných pokusech, kdy upečená výrobky vynechaly svou cestu do žehuby párty do míst zařízení - strojů - skončily svou životnou cestu rovnou a rychle v odpadu, jsem se zase už rozpekla a teď už sám vylelikám základní recepty a postupy. Básně si užívajte chléb, složený, ponejváce se vžemí možná mi dosažitelnémi semínky, nebo i s dalšími párovými dávkami: smaženou cibulkou, kousky uzeného atd. Dnes už se mi pečeště dobrá, lehká, károvaná a vydrží - v pochodech na třídě, aniž by zplaňovala sladký charakter. Taky fajn. Začala jsem sbírat i další recepty, jak pekárnu využít - posledním zájtkem byl recept na houskovou knedliky. 14 litru mléka

+ vajÃ-Ä•ko

1â•„2 kg hrubÃ© mouky

1â•„2 Ä•ajovÃ© IÅ¾iÄ•ky soli

20 g dro \AA 3 /d \AA -

nakrÁjenÁ© kousky rohlÁku Ä•i housky (volitelnÁ>) NechÁjm si pekÁjrno uplÁjcÁjm knedle a bÄ, Ä¾nÄ uvaÁ™Á-m. NadÄ½chanÁ©, bÄjjie Á•nÁ© ...

TakÃ© mÃ¡te
pekÃ¡rnu a hlavnÃ»:

takÃ© peÃ•ete?

d@niela