

KYNUTÁ% BUCHTY KROK ZA KROKEM

ÄEtrtek, 06 srpen 2020

Kdyby se sklÄ; dala domÄ; cÄ- kuchaÄ™ skÄ; maturita, kynutÄ© buchty by do nÄ- urÄ•itÄ› patÄ™ily. Tyhle plnÄ›nÄ© kynutÄ© buznÄ; mÄ© tÄ©Ä¾ jako Honzovy buchty, neboÄ¾ je naÄ; je Ä•eskÄ; pohÄ;dkovÄ; postava mÄ›la v raneÄ•ku na poÄ•Ä;tku svÄ© cÄ› svÄ›ta. Pro mnoho domÄ; cÄ-ch kuchaÄ™ek maliÄ•kost, ale pro spoustu dalÄ;Ä-ch panika, nejistota a obavy. Pokud tÄ©Ä¾ obÄ› touÄ¾Ä-te po nadÄ½chanÄ©m, vanilkou vonÄ-cÄ-m, kÄ™ehkÄ©m a mÄ›kkÄ©m pekÄ;Ä•i buchet, jen jste jeÄ;itÄ› nenaÄ;li odva peÄ•enÄ- pustit, v dneÄ;inÄ-m Ä•Ä;inku vÄ;im ukÄ;Ä¾u, jak kynutÄ© buchty zvlÄ;dnout napoprÄ© a bez zbyteÄ•nÄ½ch otÄ;zel proÄ•.

O tom, jak kynutÄ© tÄ›sto funguje a jak

ho nÄ›jakÄ½m nedopatÄ™enÄ-m nezabÄ-t jsem tu uÄ¾ nÄ›kolikrÄ;it psala, takÄ¾e si klidnÄ› k dneÄ;inÄ-mu Ä•Ä;inku pÄ™eÄ•tÄ›te, jak se dÄ›lÄ; kynutÄ½ tÄ;Ä• na plech, lÄ-vance, vÄ;inoÄ•ka, mazanec nebo koblihy, pomÄ›t doplnit znalosti a vysvÄ›tlit rozdÄ›ly.

DroÄ¾dÄ- je Ä¾ivÄ½ tvor

KdyÄ¾ mu dÄ;te najÄ-st, napÄ-t, poskytnete mu teplo a nenechÄ;te ho udusit vlastnÄ-mi plyny, tak vÄ;is bude milovat a poslouchat na slovo.

ZapomeÄ›te vÄ;jak na jednu z uvedenÄ½ch podmÄ-nek a umÄ™e vÄ;im na stole.

Kvasinky v droÄ¾dÄ- se Ä¾ivÄ- cukrem a Ä;ikrobem z mouky. Cukr je snadno probudÄ-, ale nestaÄ•Ä- jim na uÄ¾ivenÄ-.

KdyÄ¾ potÄ™ebujete, aby droÄ¾dÄ- dobÄ™e pracovalo, protoÄ¾e ho Ä•ekÄ; nÄ;iroÄ•nÄ© tÄ›sto plnÄ© tuku, soli, s mÄ;ilem tekutin, je lepÄ;Ä- zaÄ•Ä-t nejprve kvÄ;iskem: RozmÄ-chejte droÄ¾dÄ- s lÄ¾Ä-cÄ- cukru na kaÄ;ji (opravdu to jde), pÄ™ilijte 100 ml vlaÄ¾nÄ©ho mlÄ©ka a pÄ™imÄ-chejte lÄ¾Ä-ci mouky. V tÄ©hle podobÄ› vytvoÄ™Ä- do 10 minut velmi hustou pÄ›nu. Pokud ne, mÄ›li jste Ä;ipatnÄ© droÄ¾dÄ- nebo moc horkÄ© mlÄ©ko a je tÄ™eba zaÄ•Ä-t znovu.

Bez tekutin droÄ¾dÄ- nepracuje. TÄ›sto musÄ- obsahovat napÄ™Ä-klad mlÄ©ko nebo vodu.

V chladu droÄ¾dÄ- funguje taky, ale velmi

pomalou. V lednici kyne

tÄ›sto klidnÄ› i celÄ½ den. PÄ™i

pokojovÄ© teplotÄ› kyne droÄ¾dÄ- pomÄ›rnÄ› bez obtÄ-Ä¾Ä- a

potÄ™ebuje od 30 minut do 2 hodin, neÄ¾ poprvÄ© nakyne, zÄ;ileÄ¾Ä- na povaze a

hutnosti tÄ›sta. V

domÄ; cÄ- pekÄ;rnÄ›, kterÄ; vyhÄ™Ä-vÄ; na teplotu kolem 40 stupÄ^-Ä-,

kyne skoro zÄ;zraÄ•nÄ›, takovÄ© kynutÄ- je vÄ;jak doprovÄ;zenÄ© vedlejÄ;Ä- pachutÄ-, kterÄ; je

u neochucenÄ½ch a nevÄ½raznÄ½ch tÄ›st dost patrnÄ;. ZlatÄ½ stÄ™ed je prostÄ›

nejlepÄ;Ä-.

PÄ™i teplotÄ;ch nad 40 stupÄ^-Ä- droÄ¾dÄ- zabijete. KdyÄ¾ tedy vypracovÄ;jÄ;te tÄ›sto a pÄ™ilijete tekutinu, kterÄ; mÄ; vÄ-c neÄ¾ uvedenou teplotu, droÄ¾dÄ- se spaÄ™Ä-, umÄ™e a pÄ™estane fungovat. StejnÄ› tak kdyÄ¾ ho nechÄ;te kynout v troubÄ›, kterÄ; je pÄ™Ä-liÄ; teplÄ;.

KynutÄ© tÄ›sto obvykle kyne nadvÄ;rnÄ;it. NejdÄ™Ä-v

jako celek v mÄ-se, ve kterÄ© jste ho zadÄ›lali, a pak jeÄ;itÄ› na plechu vytvarovanÄ©

do konečné podoby.

První kynutí - by mělo způsobit dvojnásobení objemu těsta. Když necháte těsto kynout déle a nabízejte vnitřně se budou hromadit plyny, které kvasinky produkují - tedy, jak se prokousávají potravou. Jde o CO₂, oxid uhličitý. Jakmile množství oxidu uhličitého překročí určitou úroveň, začnou se jím kvasinky dusit a umřou.

Proto je důležité mezi první a druhým kynutím těsto promíchat nebo prohnát a co nejvíce vzduchu vyhnat ven. Zdá se to proti logice, o vzduch vnitřně těsto přece jde, aby bylo nadýchané, ale nebojte se. Kvasinky je třeba nenechat dýchat a budou vesele pokračovat ve své misi dál. I při druhém kynutí si hlídajte, aby těsto nenabývalo příliš, pak se v troubě srazí.

Těsto
na kynutí buchty

Různé druhy kynutých těst se liší především množstvím vajec, másla a mláčka. Čím více vajec a tuku, tím je těsto bohatší, lepší, světlejší, ale taky hůlší. Typickým pářkem je těsto z másla a mláčka a mazanec. Takové těsto potřebuje více droždí a více času, aby dobře vykynulo, nabývalo na objemu a vykazovalo po upečení nadýchanost.

Naopak lehčí a prostší těsta, která jsou méně výživná a obsahují více tekutin a méně tuku, mnohem rychleji kynou. Ukázkovými pářky jsou těsta z pšeničné nebo kynuté těsto na plech.

Kynutí buchty jsou někde uprostřed. Těsto je jemné, hebké, snadno tvárné, obsahuje tak akorát tekutin a tak akorát másla a droždí. Patří sice do kategorie světlejších těst, ale bude velmi snadno kynout dobře.

Vypracování
těsta na kynutí buchty

Jako u skoro každého kynutého těsta, i zde nejprve začnete kváskem.

PÁŘEK
KVÁSKU

Rozdrobte droždí, přisypte k němu lžičku cukru a umějte na dno kašičku. Přilijte deci vlažného mláčka, přimíchejte lžičku mouky, oboje odebrané z odměřeného množství - určitě receptem, a počkejte asi 10 minut, ať se začne bublat a vytvoří hustou pěnu. Teprve potom kvásek přilijte k mouce, cukru, zbytku mláčka, lžičkou a rozpuštěnému máslu. To vše začnete zpracovávat na těsto.

HNĚŠTENÁ
A MĚCHÁNÁ TĚSTA

Zpočátku bude těsto příliš lehké a měkké, aby se dalo hněst rukama, takže ho musíte utěsnit válečkou. Jsem si jistá, že pokud jste kynutí buchty je třeba nikdy nedělat, budete mít v těsto fází značnou pochybu o kvalitě receptu. Bude to vypadat, že z něho takového nikdy nemůžete vzniknout ohledně těsta buchty na plechu, ale nebojte se. Měkkou a vzniknou.

Těm, jak budete těsto promíchávat v mase, bude postupně vlhčit a houstnout až do potměsné mazlivé konzistence. Mouka totiž v prvních minutách dost pracuje a postupně nasaje přebytkovou vlhkost. Navíc těsto zpevně a dozraje i při kynutí.

Míchání a zpracování těsta vypadá podobně, jako když se chystáte vyrobit těsto na kynutí knedlíky. Vašou opřídou ve vzduchu visí kruhnice. V dolní části kruhnice se pohybujete po dně másy a těsto nadzvedáte směrem k sobě, v horní části se vracíte vzduchem zpět. Omlouvám se za tu matematickou analogii, ale nedá mi to.

Těsto zpevně se do těsta zesponu v hání-
vzduch, který uvě-
kvasinky z droždí, takže se jim pak
lže kynout. Ale hlavně těm neustále otlouká a promíchává m probouzí lepek, bílkovinu
obsahující v těstě mouce. Lepek je v podstatě vidět, dá se taková dlouhá,
tahavá vlhká
těsto. Čím více lepků má mouka, tím je tak zvaně lepčí, tím je vhodnější na
kynutí a tím zaručeně bude v šledek.

Ze zvědavosti jsem na dnešní recept
vyzkoušela mouku značky Babičina volba "Hladká mouka na
kynutí" těsto, a rovnou jsem křím, že jsem tak rychlá a zmetelně projev
lepků je těsto v těstě jině mouce neviděla. A ne, není to ani placené reklama, ani
jsem nebyla uplácena při pytličky těsta k bezplatnému vyzkoušení, pokud o
nich napíšu nějaký příspěvek (nebo raději dva až tři).

Jak budete těsto opešovat vašou, postupně bude houstnout, z hrubě směsí
surovin se stane směs hladká, provazce lepků se zkrátí, zmizí, má se se ošetí
od ulpěných zbytků a ze surovin vznikne jedna kompaktní koule těsta.

V tu chvíli budete vidět, že máte těsto hotové. V tu chvíli taky pochopíte
řekně, že kynutí buchtů vyžaduje spoustu šle. Lidského šle.

Kynutí

Až na pár vějířek kynou kynutí těsta
dvakrát. Poprvé v
podobě hroudy těsta, poté se prohnětou, vytvarují a
podruhé kynou v
konečně podobě na plechu.

Jakmile dojde na kynutí buchtů, nechávejte klidně kynout těsto na kolíky,
těmkrát nebo těmkrát. Není to nezbytné, ale pomůže to vyvinout větší sílu
lepků a taky se těm trochu zlepšuje chuť a zbarvené buchet v troubě.

Děle je zpracovat těsto v šle, když
dostane dvojnásobku
svěho přivodněho objemu. Pak potěbuje vyvětrat, aby se
neudusilo vlastněmi plyny, což znamená trochu ho prohněst a promíchat a vyhnat
vějechen vzduch. Pak si klidně máš v mase kynout děle.

Vytvarování pečivo už se samozřejmě prohněst nedá, takže jakmile je
přeměně nakynuté na plechu, musí do trouby.

Kdybyste nechali těsto nebo vytvarované
pečivo přeměknout, droždí se udusí
a umě, lepek zesílí a v troubě se v něm přeměně těsto srazí. Bude
na těstu vypadat jako vlhké, nedopešné a hlavně hodně kompaktně, stlačeně a bez
bublin. Šle; naděchaně houba lehčí jako přerko, ale slisované stědka rohlíku,
co chutná jako šleka.

TvarovÃ½ch kynutÃ½ch buchek

Jakmile budete mÃ½t tÃ½sto jednou, dvakrÃ½t nebo tÃ½mkrÃ½t nakynutÃ½, ukÃ½te se vÃ½ organizaci talent plnÃ½ a sklÃ½dÃ½nÃ½ na plech. Nejprve rozvÃ½lejte tÃ½sto na pracovnÃ½ podloÅ½ce, kterou jste si jemnÃ½, ale opravdu jen jemnÃ½ posypali hladkou moukou. JelikoÅ½ je tÃ½sto tuÅ½nÃ½ a dobÃ½e zpracovanÃ½, nepotÃ½ebuje nijak zvlÃ½Å½ podsyvat a v podstatÃ½ se skoro nelepÃ½. TÃ½sto rozvÃ½lejte na obdÃ½lnÃ½k s tlouÅ½kou 5-10 mm a pak velmi ostrÃ½m noÅ½em nebo rÃ½dÃ½lkem rozkrÃ½jte na 4 x 6 Å½ili 24 Å½vercÃ½. JestliÅ½e mÃ½te menÅ½ plochu, pracujte jen s polovinou tÃ½sta.

Na kaÅ½dÃ½ kus tÃ½sta lÃ½cÃ½ poloÅ½te Å½st nÃ½plnÃ½, zhruba jednu ne zcela vrchovatou lÃ½ci.

PotÃ½ spojte vÃ½echny Å½tyÅ½i rohy tÃ½sta a pevnÃ½ je stisknÃ½te k sobÃ½.

Nakonec stejnÃ½ tak pevnÃ½ stisknÃ½te i boÅ½nÃ½ otvory. VezmÃ½te buchtu do ruky, trochu ji uhlaÅ½te a poloÅ½te na plech dobÃ½e vymazanÃ½ mÃ½slem. Buchty sklÃ½dejte v rozestupech aspoÅ½ pÃ½ centimetru a dÃ½kladnÃ½ je potÃ½rejte rozpuÅ½tÃ½m mÃ½slem ze vÃ½ech stran.

Na plechu budou naposledy 15-30 minut kynout a nÃ½slednÃ½ jeÃ½tÃ½ v troubÃ½ naskoÅ½, takÅ½e se na sebe nalepÃ½ a vytvoÃ½Ã½ danÃ½ buchtoidnÃ½ tvar. MÃ½slo pomÃ½e tomu, Å½e je po upeÃ½enÃ½ od sebe snadno odtrhnete.

NÃ½plnÃ½ do kynutÃ½ch buchek

TVAROHOVÃ½ NÃ½PLÃ½

Aby vÃ½m tvaroh pÃ½ peÃ½enÃ½ neutÃ½kal z buchek, pouÅ½ijte balenÃ½ tvaroh, nikoli vaniÅ½kovÃ½. Ten je pÃ½liÅ½i Å½dkÃ½ a obsahuje moc tekutin. Do nÃ½plnÃ½ se tvaroh mÃ½chÃ½ s vajÃ½ky, vanilkovÃ½m cukrem, cukrem a rozinkami.

POVIDLOVÃ½ NÃ½PLÃ½

PravÃ½ povidla se pÃ½pravujÃ½ pouze ze Å½vestek. Å½dnÃ½ dalÃ½ suroviny, a to ani cukr, nejsou potÃ½eba. Povidla se vaÃ½ tradiÃ½nÃ½ tak, Å½e se do kotle nahÃ½zÃ½ Å½vestky, zaÅ½nou se vaÃ½it a jakmile se uvolnÃ½ od pecek, tak se scedÃ½ pÃ½es hrubÃ½ sÃ½to. Pecky se oddÃ½lÃ½ a Å½vestkovÃ½ duÅ½ina se svaÃ½uje dÃ½l. Za bedlivÃ½ho mÃ½chÃ½nÃ½ a hlÃ½dÃ½nÃ½ se po Å½ase odpaÃ½ dost vody, aÅ½ rozvaÃ½enÃ½ Å½vestky zhoustnou. Tomu se pak Å½kÃ½ povidla. DÃ½ky snÃ½enÃ½mu obsahu vody se povidla nekazÃ½ a vydrÃ½ celou zimu. A dÃ½ky snÃ½enÃ½mu obsahu vody tahle povidla drÃ½ svou konzistenci pÃ½ vÃ½ech teplotÃ½ch, i pÃ½ peÃ½enÃ½ v troubÃ½. ProstÃ½ neteÃ½ou a jsou hustÃ½.

ModernÃ½ potraviny pÃ½ prÃ½mysl se ale na tuhle pracnost a Å½asovou i energetickou nÃ½roÅ½nost dÃ½vÃ½ dost skrz prsty, povaÅ½uje to za nehorÃ½znÃ½ plÃ½tvÃ½nÃ½ Å½asem, zdroji a penÃ½zi a povidla zahuÅ½uje ledasÃ½m. NezatÃ½uje se s odpaÃ½ovÃ½nÃ½m vody a radÃ½ji pouÅ½ije nÃ½co na zahuÅ½nÃ½. TakovÃ½ povidla ale pÃ½

zahřátá- tebou a taky potěbuj- pšídán½ cukr, aby měla v½razná- chuť. O to v-c pak tebou.

Na povidlovou náplá proto berte povidla pčivá, pouze ze ávestek. Nezahuřtá-ná, nedoslazovaná. Malíko je náte rumem a cukrem, pšá-padná dochuťte skořicá-.

Jeliko¾ povidla jsou jen stoprocentná- ávestková duáina, kynutá buchty s povidly rychle vysychá- a tvrdnou, zejména v porovnání- se áavnatá½mi tvarohová½mi. Dá se tomu pomoci t-m, áe do uhněteného tsta jeřtá pšed prvň-m kynutá-m dobšme vpracujete trochu pokrřjeného másla, aby tsto obsahovalo v-c tuku a bylo vláňná- . Totá¾ platá- u koláň- plňná½ch jen povidly.

MAKOVÁ NÁPLÁ

Dá se z mletého májku a mláka prostá½m svašená-m na hustou kaš. Májk je tuňná½, taká¾e se zde nevyskytuje stejň½ problém jako u povidel a mášete poušá-t zřkladná- verzi tsta. Buchty s májkem jsou tá¾ pomá-ná dlouho vláňná.

Recept na makovou náplá je pšesný ten, která½ vřím nedřím, protoá¾e mletá½ májk jako jednu z másla včá- opravdu nejá-m a nemáá¾u tak posoudit, která maková náplá je nejlepší- ze vřech. Ale aspoň vřím poradá-m, áe uvašenou makovou náplá musš-te nejprve nechat vychladnout, ne¾ ji zabalá-te do tsta.

OVOCE

Nebojte se poušá-t vypeckovaná ávestky, meruňky, boráky, ostružiny. Kyselejá- ovoce klidná trochu prosypte krupicová½m cukrem.

Tšto se nasřkne uvolňnou ášňvou, uvnitš buchty trochu vznikne dutina, ale to vlastná nišemu nevadá-.

Jak se pešou kynutá buchty

Kynutá tšto chce pomá-ná horkou troubu, tš-m se zatřhne, zpevná- a zš-skř poášjteň- nará¾ová½ odstá-n. Pak ho mášete dopškat volňšji. Pro kynutá buchty je skvělá kombinace 10 r stupň-ch a 40-50 minut pšmi 160 stupň-ch. Upešená buchty nechte chvě-li chladnout na plechu, pak je vyjmš-te, pocukrujte a nechte jeřtá mališko pozbá½t horká teploty.

Kynutá buchty - RECEPT

Mnošstvš-: pekšá buchť (24 kouskš)

Na tšto:

á.
500 g hladká mouky

á.

1/2 lárky (opravdu velké
petky) soli

•
100 g másla

•
90 g krupicového cukru

•
1 vanilkový cukr nebo
8-10 g domácího vanilkového cukru

•
přiroučený citronový
křídlo

•
30 g prvního droždí

•
250 ml vlažného mléka

•
2 vejce

•
50-75 g rozpuštěného
másla na pomazánku - buchty a pečivo

Na
náplň:

•
500 g měkkého tvarohu (ne
z vaníky)

•
hrst rozinek

•
2 vejce

•
3 lárky cukru

•
1 vanilkový cukr (nikoli
vanilinový)

Postup

1. Droždí a jednu lárku cukru rozetete v
malé misce na kaši. Přilijte 50 ml vlažného mléka (pozor, mléko nesmí být v
ledu ani příliš horké, protože kvasinky v droždí by se spálily a usmrtily),
přidejte lárky mouky, proměchejte a nechte deset minut stát na lince. Po deseti
minutách by měl kvásek zvětšit svůj objem a pokrýt se hustou pěnou.
Nezraje-li, dejte mu ještě přiroučený minut, a zůstane-li bez zjevné aktivity i poté,
začněte znovu s jiným droždím. Tohle je bohužel mrtvé.

2. Mouku prosijte do mísy, směchejte s

cukrem, vanilkov $\frac{1}{2}$ m cukrem, citronovou k \ddot{a} rou a sol \ddot{a} . M \ddot{a} jslo rozpust \ddot{e} , ale nezah \ddot{a} vejte ho p \ddot{a} li \ddot{a} , mus \ddot{a} - z \ddot{a} stat pouze vla $\frac{3}{4}$ n \ddot{a} . Uprost \ddot{e} d mouky ud \ddot{a} vejte d \ddot{a} lek, vlijte do n \ddot{a} j kv \ddot{a} sek, vla $\frac{3}{4}$ n \ddot{a} m \ddot{a} ko, m \ddot{a} jslo a $\frac{1}{4}$ loutky. Va \ddot{m} e \ddot{a} kou v \ddot{a} je sm \ddot{a} -chejte na t \ddot{a} sto. M \ddot{a} -su uchopte jednou rukou do n \ddot{a} ru \ddot{e} , posa \ddot{e} te se na pohodlnou $\frac{3}{4}$ idli a d \ddot{a} il va \ddot{m} e \ddot{a} kou propracov \ddot{a} vejte, a $\frac{3}{4}$ t \ddot{a} sto zjemn \ddot{a} -, bude sametov \ddot{a} hladk \ddot{a} a na jeho povrchu se za \ddot{a} nou tvo \ddot{r} it bubliny, asi 10-15 minut. Chcete-li si u \ddot{a} jet \ddot{a} mit n \ddot{a} mahu, pou \ddot{a} ijte kuchy \ddot{a} skou mechanizaci, kter \ddot{a} je na hn \ddot{a} ten \ddot{a} - t \ddot{a} sta p \ddot{a} ipraven \ddot{a} $\hat{=}$ “ m \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ e to b \ddot{a} $\frac{1}{2}$ t robot s hn \ddot{a} ta \ddot{c} m h \ddot{a} jkem nebo hn \ddot{a} ta \ddot{c} m n \ddot{a} stavcem anebo nechte u hn \ddot{a} ten \ddot{a} - asistovat dom \ddot{a} ic \ddot{a} - pek \ddot{a} rn \ddot{u} .

3. Propracovan \ddot{a} t \ddot{a} sto p \ddot{a} ikryjte ut \ddot{a} rkou a nechte, op \ddot{a} t na tepl \ddot{a} m m \ddot{a} -st \ddot{a} , dv \ddot{a} a $\frac{3}{4}$ t \ddot{a} mi hodiny kynout $\hat{=}$ “ \ddot{a} -m d \ddot{a} le, t \ddot{a} -m l \ddot{a} pe. Nejpozd \ddot{a} ji po ka $\frac{3}{4}$ d \ddot{a} hodin \ddot{a} nezapome \ddot{a} te t \ddot{a} sto asi minutu znovu propracovat. Sice z n \ddot{a} j t \ddot{a} -m vy $\frac{3}{4}$ enete vzduch vznikl $\frac{1}{2}$ p \ddot{a} mi kynut \ddot{a} -, ale to jen do \ddot{a} asn \ddot{a} . \ddot{a} innost kvasnic se t \ddot{a} -m naopak zlep \ddot{a} ji \ddot{a} -.

4. V \ddot{a} as si p \ddot{a} ipravte n \ddot{a} ipl \ddot{a} , aby p \ddot{a} mi pln \ddot{a} n \ddot{a} - nebyla p \ddot{a} li \ddot{a} studen \ddot{a} z lednice. V misce rozet \ddot{a} mete va \ddot{m} e \ddot{a} kou tvaroh s cukrem a vejcem a nakonec vm \ddot{a} -chejte i omyt \ddot{a} rozinky. Pek \ddot{a} \ddot{a} o velikosti asi 30 x 40 cm zevnit \ddot{a} d \ddot{a} kladn \ddot{a} pot \ddot{a} mete \ddot{a} st \ddot{a} - m \ddot{a} sla ur \ddot{a} en \ddot{a} ho na vymaz \ddot{a} ji \ddot{a} -.

5. Vykynut \ddot{a} t \ddot{a} sto vyklopte na v \ddot{a} il popr \ddot{a} jen $\frac{1}{2}$ trochou mouky. V \ddot{a} ile \ddot{a} kem rozv \ddot{a} lejte na v $\frac{1}{2}$ \ddot{a} jku necel \ddot{a} ho centimetru a no $\frac{3}{4}$ em nebo r \ddot{a} d $\frac{1}{2}$ lkem rozkr \ddot{a} jejte na kousky velikosti asi 6x6 cm. Do st \ddot{a} edu ka $\frac{3}{4}$ d \ddot{a} ho kousku polo $\frac{3}{4}$ te vrchovatou l $\frac{3}{4}$ \ddot{a} ku n \ddot{a} ipln \ddot{a} . Spojte k sob \ddot{a} v \ddot{a} jechny \ddot{a} ty \ddot{a} mi rohy t \ddot{a} sta a stla \ddot{e} te strany, aby v uzl \ddot{a} - \ddot{a} ku nez \ddot{a} staly $\frac{3}{4}$ \ddot{a} dn \ddot{a} otvory. Spojem dol \ddot{a} ho polo $\frac{3}{4}$ te na vymazan $\frac{1}{2}$ plech a za $\frac{3}{4}$ e \ddot{a} te v \ddot{a} jechny pochybnosti, zda z takov \ddot{a} bez tvar \ddot{a} hmoty m \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ e vzniknout par \ddot{a} dn \ddot{a} - hranat \ddot{a} buchta. M \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ e! Dal \ddot{a} ji- z \ddot{a} rodky buchet kla \ddot{a} te do \ddot{a} mad na plech s jedno- a $\frac{3}{4}$ dvou centimetrov $\frac{1}{2}$ mi rozestupy.

6. Troubu za \ddot{a} n \ddot{a} te p \ddot{a} medeh \ddot{a} -vat na 180 stup \ddot{a} . V \ddot{a} jechny uzl \ddot{a} - \ddot{a} ky t \ddot{a} sta vydatn \ddot{a} a d \ddot{a} kladn \ddot{a} pot \ddot{a} mete ze v \ddot{a} jech stran zbytkem rozpu \ddot{a} t \ddot{a} ho m \ddot{a} sla. Po upe \ddot{a} en \ddot{a} - tak p \ddot{a} jdou buchty snadno od sebe. Zat \ddot{a} -mco se trouba rozeh \ddot{a} -v \ddot{a} ji, nechte buchty na plechu je \ddot{a} it \ddot{a} 15 minut a $\frac{3}{4}$ p \ddot{a} l hodiny kynout.

7. Pek \ddot{a} \ddot{a} vlo $\frac{3}{4}$ te do trouby a pe \ddot{a} te 10 minut, pot \ddot{a} sni $\frac{3}{4}$ te teplotu a dop \ddot{a} kejte dal \ddot{a} ji \ddot{a} -ch 40-50 minut do zlatohn \ddot{a} da. Buchty nabudou a vypln \ddot{a} - mezery, tak $\frac{3}{4}$ e z pek \ddot{a} \ddot{a} ku se na v \ddot{a} is usm \ddot{a} ji \ddot{a} - tvary obecn \ddot{a} po $\frac{3}{4}$ adovan \ddot{a} . Nebojte se na zkou \ddot{a} ku vyjmout jednu buchtu, chv \ddot{a} -li ji nechat vychladnout a pot \ddot{a} roztrhn \ddot{a} te, abyste se pod \ddot{a} -vali, jak je prope \ddot{a} n \ddot{a} ji.

8. Buchty vyndejte z trouby, ale ponechte v pek \ddot{a} \ddot{a} ku mali \ddot{a} ko zchladnout. Pocukrujte, vyjm \ddot{a} te, rozd \ddot{a} lte na jednotliv \ddot{a} kousky a je \ddot{a} it \ddot{a} vydr $\frac{3}{4}$ te a $\frac{3}{4}$ t \ddot{a} m \ddot{a} do \ddot{a} pln \ddot{a} ho vychladnut \ddot{a} -. Je to t \ddot{a} - $\frac{3}{4}$ k \ddot{a} , vlastn \ddot{a} ten nej \ddot{a} ji \ddot{a} - bod postupu, a m \ddot{a} jte v n \ddot{a} m moji plnou podporu.

FLORENT \ddot{a} -NAklikn \ddot{a} te - a v \ddot{a} ker \ddot{a} n \ddot{a} jdhern \ddot{a} fotky z receptu si prohl \ddot{a} dn \ddot{a} te na webu Florent $\frac{1}{2}$ nky