

CHLEBA NEBO BUCHTA? NEBO CO VLASTNĚŠ?

Pondělí, 18 leden 2021

Bylo to 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 srndička blbě. Pak už to totiž jde ancvej:

- mouka, kmín, olej, 10 minut všechno patlat, a upatlané pak půl hodiny nechat pod utěrkou;
- pak upatlat bochan a zase půl hodiny pod utěrkou;
- pak hodit na vymaštěný plech;
- a konečně do vyhřáté trouby na 280°C na 15 minut (to se mi nepovedlo 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 nedošel 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 svištěl nakonec určitě zavoněl.

Je to přeci božský dar.

No, nezavoněl.

Konečně cinkla trouba, je jako je hotovo.

A vytáhl jsem cosi jako buchtu, zvěšeně připálenou.

Ne, že by se to nedalo jíst, to se dělá, ale s voňavým chlebem s křupavou kůrkou to máj hodně májlo společně.

Tak te nevim.

Buď je blbě recept, nebo je blbě trouba, nebo jsem blbě 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€! :-)))