

# TRHACĂ• ZĂ•VIN S MOÅ½NOSTĂ• PRUDKĂ‰HO OSLNÄŠNĂ•

Nedăle, 09 kväten 2021

Ze vâjech jâ-del na sväťtâ, kterâj nejsou sladkâj, vykazuje trhacâ- zâjvin nejvâjtâ- procento Å¾âjdochâ- o recept. Tedy as mâc kuchyni. Taky mâj v sobâ zakomponovanou zvlâjtnâ- pojistku proti pâtmâ-padnâ%m zbytkâ- m: aâ¥ upeâete libovoln mnoÅ¾stvâ-, vâ%dycky aspoâ jeden kousek chybâ- a nâkdo u stolu by si jeâjtâ râjd trochu dal. KdyÅ¾ je na stole trhacâ- z stoâ- se konverzace vâ%dycky jeho smârem. Asi takhle: âžJako to maso bylo fakt dobrâ%, ale mâ%eâj mi dâjt recept na zâjvin?âœ

Abyste pochopili, proâ se trhacâ- zâjvin tak nebezpeâonâ snadno jâ-, je potâmeba podâvat se blâ-Å¾ na pâtmâ-pravu tâsta i zâjvinu jako takovâcho. Jednou z hlavnâ-ch pâtmâ-â- in vysokâ mâ-ry Å¾ravosti je pâtmâ-tomnost kynutâcho tâsta. To, jak znâjmo, pâ-sobâ- jako balzâjm na duâji, na oâi, na chuârovâ i Äichovâ buâky, a zejmâna v dobâ pâjr hodin po upeâenâ- je doslova nebezpeâonâ svou nâhou a mâkkostâ-.

V tomto pâtmâ-padâ se navâc jednâj o kynutâcho tâsto nepâtmâ-liâj tuâonâ a nepâtmâ-liâj tuhâ, tedy snadno kynoucâ- a nâslednâ patâtmâjâonâ naâechranâ. Mâkkost kynutâcho tâsta vâjak doplâuje jeâjtâ jedna nebezpeâonâj finta. Ale tady musâ-m zabrousit do jinâ%ch druhâ- znâjmiâ%ch tâst, kynutâcho mi na vâ%klad nestâ-.

## KRÃ•TKÃ•

### EXKURZ MEZI JINÃ• TÄŠSTA

Existujâ- dvâ tâsta, kterâj jsou nesmârnâ kâtmupavâj jen proto, Å¾e obsahujâ- drobouâkâ vzduchovâ kapsy rozloÅ¾enâ v jemnâ%ch, vodorovnâ%ch vrstvâjch. Je to listovâcho tâsta a kâtmehkâcho tâsta, kterâcho se pouÅ¾â-vâj hlavnâ u kolâjâ-â-. U obou tâchto tâst se vzduchovâ kapsiâky vytvoâtmâ- pâtmî peâenâ- rozpuâjtâ-nâ-m kouskâ- tuku, kterâcho jsou vpaâjovâny do tâsta pâtmî jeho zpracovâjnâ-.

Jinâ%mi slovy, tuk se s tâstem nehnâte, ale pâtmidâjvâj se do nâj jinâ%m zpâ-sobem. U listovâcho tâsta je to zabaleno- kostky mâjsla do tâstovâcho zâjkladu a nâslednâ rozvâjenâ- vâjleâkem a pâtmeloÅ¾enâ- tâsta zpât do menâjâ-ho tvaru â“ a to nâkolikrâjt za sebou, Å¾e je vâ%sledeck plnâ% tenouâkâ%ch vrstev mâjsla proloÅ¾enâ%ch tenouâkâ%mi vrstvami tâsta. U kâtmehkâcho tâsta se kâtmehkosti a vzduchovâ%ch kapes dosâjhne rozsekâjnâ-m mâjsla do mouky tak, aby kousâ-âky tuku zâstaly zâtmetelnâ- viditelnâ.

Trhacâ- zâjvin si vypâjâil prâjvâ tento princip samostatnâcho tukovâ vrssty vpaâjovanâcho do tâsta. Tuk, jak uâ% jsem uvedla, se pâtmî peâenâ- rozpuâtâ-, vsâjkne, a zâstanou po nâm prâjzdnâcho vzduchovâ kapsy. Navâc ochutâ- a zvlâjâonâ- tâsta, takâ%e pokud vâjm za celou dobu mâcho dosavadnâ-ho popisu nedoâjlo, jak nebezpeâonâ% vâ%sledeck dostenete, vâtmâ-m, Å¾e teâ- uâ% se svâ%tuâjenâ-m blâ-Å¾â-te.

Tenhle efekt neodolatelnosti a dvojnâjsobnâcho nadâchanosti se dâjâ tak, Å¾e se vykynutâcho tâsto rozvâjâ- na velkâ% tenkâ% plâjt â“ Å-â-m vâjtâ- a tenâ-â-, tâ-m lâ-p â“ tence potâme nâ-â-m tuâonâ%m, nejlâope mâjslem, a slavnostnâ- zaroluje na tâsnou rolâjdu. ÄŒEâ-m vâc vrstev se vâjm podaâtmâ- vytvoâtmít, tâ-m vâc vzduchovâ%ch kapes vznikne a tâ-m bude trhacâ- zâjvin vâc trhacâ-.

Dokonalosti se pak dosâjhne tâ-m, Å¾e se syrovâj rolâjda pâtmeneze na plech a pâtmekrâjâ- na jednotlivâcho porce. Kousky se od sebe neoddâljâ-, nechâjvajâ- se leâ%et vâsnâcm dotyku, takâ%e po druhâcm kynutâ- a upeâenâ- u sebe stâjle jeâjtâ lehce drâ%â-. Ale jen lehce, aby si kaâ%dâ% u stolu mohl i bez noâ%e a bez velkâcho nâjsilâ- uzmost svâj prâjvoplatnâ% dâl. A pak jeâjtâ jeden a jeâjtâ dalâjâ-, aâ% si koneâonâ- Åtmekne o recept.

## KynutĂ- pĂ™es noc v lednici

Zde byste mĂ›li vĂ›dĂ›t o alternativnĂ-m Ā™e ĀjenĂ- pro pĂ™Ă-pad, Ā¾e uĂ¾ dnes nemĂ›te Ā•as Ā•ekat na vykynutĂ- tĂ›sta, nebo uĂ¾ se vĂ›jm nechce pĂ©ct. Zpracujte tĂ›sto, prohnĂ›te ho, ale uĂ¾ ho nenechte kynout pĂ™i pokojovĂ© teplotĂ-. Celou mĂ›su s tĂ›stem, pĂ™ekrytu fĂ³liĂ-, odloĂ¾te do lednice. Pokud se vĂ›jm tam mĂ›sa pro velkĂ½ zĂ›jem jinĂ½ch surovin nevejde, odloĂ¾te tam samotnĂ© tĂ›sto v nejvĂ›tĂ›m mrazicĂ-m sĂ›jĂ•ku, jakĂ½ mĂ›te po ruce, a kterĂ½ jste zevnitĂ™ tence vymazali olejem.

DalĂ›jĂ- tĂ™i hodiny obĂ•as kontrolujte, zda tĂ›sto neopouĂ¡tĂ- vymezenĂ½ prostor, pĂ™Ă-padnĂ› je nekompromisnĂ› v mĂ›jĂ•knĂ›te zpĂ›t. SkvĂ›lĂj zprĂ›va je, Ā¾e tohle tĂ›sto na vĂ›js v lednici poĂ•kĂj i dva dny. Kvasnice se mezitĂ-m budou velmi pomalu prokousĂ›vat dostupnĂ½mi sacharidy z mouky. VytvoĂ™Ă- pro vĂ›js delikĂjtň- komplexnĂ- chuĂ¥, abyste ji nĂ›slednĂ› mohli pĂ™ebĂ-t tĂ™eba Ā•esnekem nebo kysanĂ½m zelĂ-m.

Pokud se rozhodnete tĂ›sto odloĂ¾it do ledniĂ•ky, poĂ•Ă-tejte s tĂ›- m, Ā¾e mu pak musĂ-te dopĂ™Ăjt hodinu pozvolnĂ©ho ohĂ™Ă-vĂ›jnĂ- na lince, neĂ¾ s nĂ-m po vydĂ›jnĂ- budete moct pracovat dĂ›jí.

CelĂ½ tenhle odpoĂ•inek tedy tĂ›stu jen prospĂ›je a totĂ© Ā¾ se dost Ā•asto dĂj Ā™Ă-ci i o kuchaĂ™i, kterĂ½ ho pĂ™ipravuje.

## MoĂ¾nosti ochucenĂ-

NejjednoduĂjĂ- je potĂ™Ă-t rozvĂ›lenĂ© tĂ›sto mĂ›slem stejnĂ› jako chleba a ochutit rozetĂ™enĂ½m Ā•esnekem. To je moĂ¾nost prvnĂ- volby. KdyĂ¾ pĂ™idĂ›te i Ā•erstvĂ© nebo suĂjenĂ© bylinky, pĂ™inese vĂ›jm to dalĂ›jĂ- plusovĂ© body. ZĂ›kladnĂ- dĂ›vka je 100 g mĂ›sla a 10 (slovy deset) strouĂ¾kĂ- Ā•esneku na jednu vĂ›jku tĂ›sta podle receptu nĂ- Ā¾e.

StejnĂ› tak mĂ- Ā¾ete vzĂ-t mĂ›slo a smĂ›s koĂ™enĂ- podobnou grilovacĂ-mu (paprika, kmĂ-n, Ā•esnek, trochu pepĂ™e). Fungovat bude i mĂ›slo a strouhanĂ½ sĂ½r, v tom pĂ™Ă-padĂ› ale poĂ•Ă-tejte i s tukem obsaĂ¾enĂ½m v sĂ½ru a uberte polovinu mĂ›sla.

A pak je tu dalĂ›jĂ- hromada moĂ¾nostĂ-, kdy vynechĂ›te mĂ›slo a nahradĂ-te ho nĂ›jakou vĂ½raznou nĂ›jplnĂ-. Sice nevzniknou vzduchovĂ© kapsy, ale vrstvy tĂ›sta od sebe Ā°Ă•innĂ› oddĂ›lĂ- prĂ›vĂ› nĂ›jplĂ^. Na mĂ½ch dneĂ›nĂ-ch fotkĂ›ich to vidĂ-te jako kombinaci kysanĂ©ho zelĂ- a vaĂ™enĂ©ho uzenĂ©ho masa. DalĂ›jĂ- moĂ¾nosti nĂ›jplnĂ- najdete tĂ™eba v mojĂ- knize SnĂ-danĂ- u FlorentĂ½ny nebo ve svĂ© hlavĂ› Ā•i lednici.

Nic vĂ›jm nakonec nebrĂ›nĂ- poĂ™Ă-dit do trhacĂ-ho zĂ›vinu i sladkou nĂ›jplĂ^, jako je mĂ›slo, skoĂ™ice a cukr. Pak uĂ¾ to nenĂ- doplnĂ>k k obĂ•erstvenĂ-, ale dezert, nicmĂ©nĂ› ani to mu neubĂ-rĂj na pĂ™itaĂ¾livosti.

## PĂ›r poznĂ›mek k tĂ›stu

Pro vĂ›echny, kdo majĂ- obavy z kynutĂ©ho tĂ›sta, a pro vĂ›echny, kdo s nĂ-m trochu bojujĂ-, tu mĂ›jm odkaz na Ā•lĂ›nek, kterĂ½ vĂ›jm pomĂ- Ā¾e si uvĂ›domit, co tohle tĂ›sto potĂ™ebuje, aby se povedlo: Jak na kynutĂ© tĂ›sto.

Pro Ā°spĂ›jĂnĂ© rozvĂ›lenĂ- tĂ›sta na co nejtenĂ•Ă- plĂjt je dĂ›le Ā¾itĂ©, abyste ho pĂ™i zpracovĂ›nĂ- opravdu dobĂ™e prohnĂ›tli. ZnamenĂ› to aspoĂ^ 15 minut ruĂ•enĂ- nebo 5 minut v kuchyĂ-skĂ©m robotu, kterĂ½ hnĂ›tĂ›nĂ- tĂ›sta zvlĂjdĂj. ProhnĂ›tĂ›nĂ-m se v mouce probudĂ- lepek, kterĂ½ umoĂ¾nĂ- rozvĂ›lenĂ- tĂ›sta do tenka, aniĂ¾ by se trhalo nebo pĂ™Ă-liĂj smrskĂ›valo zpĂ›t.

Také když te, hnědýte a veskrze si tenhle trhací zájvin užijete. Jo a dobrou výživou spolu můžete.

Trhací zájvin se zelá-m

Množství: 2 zájviny pro 4-6 osob

Suroviny

•

400 g hladké mouky

•

250 ml mléka (ideálně pokojové teploty nebo lehce vlažné, nikoli výšak horlké)

•

50 ml oleje

•

1 lžíčka soli

•

½ baleníku sušeného droždí (nebo ½ kostky žerstevého)

Do náplně:

•

400 g vařeného a vychladlého uzeného masa

•

350 g kysaného zelá-

A díje:

•

1 vejce na potřebu

•

paprsk na pečení - nebo málislo na vymazání - pekárku

Postup

1. V malé se robotu dohromady promíchejte mléko, olej, mouku, rozdrobené droždí a sůl. Tentokrát nemusíte zadávat kvásek, tedy je lehké a vykyně i bez páředchozí nastartování.

2. Pusťte se do hnětení - tedy, dokud nebude živočich hladký. Na dotek by malo pářit sobit jako dřívský plastelín až "boříte se, že vám zůstane na rukou, ale jenom trošku. Pokud máte tu smůlu, že nemáte hněst ani ručním žílehařem s hnětacími hřívami, pářte se na to, že si tuhle fázi hezky odpracujete a budete pářit mnohem rychleji alespoň 15 minut. Vážsledně tedy by malo být málky, pružné a nelepkavé, jako by se chtělo odtahat od stolu nájdoby.

3. Vytáhněte město vytřeté tenkou vrstvou oleje a tedy do něho - odložte. Zakryjte těsně na povrchu fázi a nechte v teple kynout, dokud nezdvojnásobí objem, zhruba hodinu.

4. Vykynuté tedy rozdělte na poloviny. Pracovně plochu jemně popräťte hladkou moukou a vytřete na ně - z jednoho kousku tedy tenká obdoba lněnky. Na něj rozdělete polovinu zelá, polovinu

nakrĂijenĂho masa, pĂ™Ă-padnĂ i bylinky nebo koĂ™enĂ-. TĂsnĂ zarolujte a pĂ™esuĂte do pekĂjĂku vyloĂ%enĂho papĂrem na peĂ•enĂ-. Nebojte se zĂvin zahnout nebo stoĂ•it podle rozmĂrĂ pekĂjĂku. TotĂ@Ă uĂ•iĂte s druhou polovinou tĂsta.

5. ZĂvin uloĂ%enĂ½ v pekĂjĂku rozkrĂijejte na trojĂ°helnĂky v podobnĂm vzoru, jakĂ½ mĂi zmije na zĂdech, ale jednotlivĂ© kousky od sebe neoddĂlujte. ĂŒili naĂ™Ă-znĂte, dokrojte, ale s tĂstem dĂjil nehĂ%bejte. KdyĂ% trojĂ°helnĂ-Ăky nechĂjte rozkrĂijenĂ© tĂsnĂ u sebe a nebudete je oddĂlovat, dostanete krĂjsnĂ½ trhacĂ- vĂ%sledek.

6. RozĂjlehejte vajĂ-Ăko a prokrĂijenĂ© rolĂjdy jĂ-m potĂ™ete. Nechte jeĂjtĂ 30-40 minut dokynout v teple. PĂ™edehĂ™ejte troubu na 180 stupĂ^, zĂviny jeĂjtĂ jednou potĂ™ete vajĂ-Ăkem a peĂ•te 40 minut, dokud nedosĂjhnu vĂjbnĂ zlatavĂ© barvy. FLORENTĂNA