

JAK MOJI MILÁČECI PEKLI BUCHTU

Neděle, 02 duben 2023

Nedělní dostala dcera chuť na investkovou buchtu z kynutého sta. Sílila jsem, že jí upeču, proto si s manželem dala recept na suroviny - hlavně kvasnice a mražená těstíčka. Po návratu z práce jsem byla unavená a musela udělat práci až do DPH. Proto jsem těsto, že buchta se odkládá na další den. Dcera se však s manželem rozhodla, že si tu buchtu upečou sami a nebudou čekat do druhého dne, a že jí upeču já.

Pustili se do toho s nadšením. Našli si recept s názvem "neobsahoval technologický postup, ale jen suroviny". Po chvíli mě volali, že jim poradila, v mouce rozdrobené kvasnice a nechtěli, co dělat. Tak jsem jim těsto, že kvasnice nepatří do mouky nadrobit, ale že si musejí vyrobít kvásek, tzn. rozpustit kvasnice ve vlažném mléce a chvíli je nechat kynout. I vysvětlila dcera kvasnice z mouky, aby je dala do mléka. Další jsem jim těsto, že rostlinný tuk musejí rozpustit na mírném ohni. Po chvíli raději propustili z kuchyně, aby mě za chvíli znovu zavolali.

Přemýšlím nad "konzultací"

jsem viděla, že kvasnice v mléce vůbec nekynou, proto asi měly moc horké mléko a kvasnice těm zabili. V mě se s moukou a cukrem měly hromadu hrudek, neboť nalili rozpuštěný rostlinný tuk do mouky s cukrem a nepočkali, až tam přidají mléko s kváskem a vejce, ale začali zpracovávat těsto jen z mouky a tuku. Když jsem to viděla, těsto jsem jim, že je to na vyhození, že ta buchta nevykne.

Vyhodit to nechtěli, nalili

mléko s nekynoucíma kvasnicema do sta a zamíchali to. Vzniklo těsto plné hrudek. Doporučila jsem jim, aby si na to vezmou elektrický hnět, těsto ty hrudky rozbije. Nerozbil. Proto na to vzali jílehač - metly a dost dlouho jílehal. Měrně to pomohlo, ale hrudky tam byly stále. To už to chtělo dělat přičet. Já - káva jsem si, že to nemůžu vykynout, proto jsem jim do toho nasypala prášek do pečiva a nechala je ještě chvíli jílehat.

Nalili hrudkovatě těsto na

plech a pokladli investkama. Nakonec vyrobili polpku, na kterou jsem jim nachystala suroviny. Přemýšlím, že polpky se mě zeptali, kdy mají na buchtu nasypat polpku. Jestli, že to bude hotové. Já na to, že ano, a že to bude hotové a myslela jsem, že bude buchta pokladená investkama.

Za chvíli přijdou do kuchyně

a vidím, že polpka je nachystaná, ale buchta se peče bez ně. Tak jsem jim těsto, že jsou vadné, když pečou buchtu bez polpky. Dozvěděla jsem se, že jsem těsto, že se těsto sype buchta a že je hotová!

Tak nevím, kde vzali pocit,

že jim posypám buchtu syrovou moukou s tukem a cukrem. Vždyť tu buchtu pečou často a musejí vidět, že i ta polpka je upečená. No tak vyndali buchtu z trouby a dodatečně posypali a upekli. Celou dobu jsem si těsto - káva, že to bude strašně buchta.

Hádejte, jak ta buchta

dopadla!

Buchta se podařila, byla velmi dobrá

a ty hrudky v buchtě se oplnily ztratily. Nechápu, jak je možné, že ta buchta

byla tak skvÄ›lÄ›j.

EVA