

JAK MOJI MILÁČECI PEKLI BUCHTU

Pondělí, 06. prosinec 2010

Nedávno dostala dcera chuť na švestkovou buchtu z kynutého těsta. Slíbila jsem, že jí ji upeču, proto si s manželem (jejím) požádali všechny potřebné suroviny - hlavně kvasnice a mražené švestky. Po návratu práce jsem byla unavená a jsem musela udělat přihlášení k DPH. Proto jsem jim sdělila, že buchtu se odkládá na další den.

Dcera se však s manželem rozhodla, že si tu buchtu upečou sami a nebudou čekat do druhého dne, a já jí. Pustili se do toho s nadšením. Našli si lístek s receptem, který - samozřejmě - neobsahoval technologický postup, ale jen potřebné suroviny. Po chvíli mě volali, ať jim poradím. Půjdu do kuchyně, v mouce nalili rozdrobené kvasnice a nevěděli, co dál. Tak jsem jim řekla, že kvasnice nepatří do mouky nadrobit, ale že musejí kvásek, tzn. rozpustit kvasnice ve vlažném mléce a chvíli je nechat kynout. I vybírala dcera kvasnice z mouky, aby je dala do mléka. Dále jsem jim řekla, že rostlinný tuk musejí rozpustit na mírném ohni. Po těchto radách mě propustili z kuchyně, aby mě za chvíli znovu zavolali. Přimé druhé "konzultaci" jsem viděla, že kvasnice v mléce vůbec nekynou, protože asi měli moc horké mléko a kvasnice tím zabili. V míse s moukou a cukrem měli hromadu hrudek, neboť nalili rozpustitelný rostlinný tuk do mouky s cukrem a nepokali, ať tam přidají mléko s kváskem a vejce, ale začali zpracovávat těsto jen z mouky a tuku. Když jsem to viděla, řekla jsem jim, že je to na vyhození, že ta buchtu nevykynou. Vyhodit to nechtěli, nalili mléko s nekynoucími kvasnicemi do těsta a zamíchali to. Vzniklo těsto plné hrudek. Doporučila jsem jim, ať si na to vezmou elektrický hnětač, těsta ty hrudky rozbije. Nerozbil. Proto na to vzali šlehačkové metly a dost dlouho to šlehali. Mírně to pomohlo, ale hrudky tam byly stále. To už to chtěli dát péct. Říkala jsem si, že to nemá vykynout, proto jsem jim do toho nasypala prášek do pečiva a nechala je ještě chvíli šlehat. Nalili hrudkovaté těsto na plech a pokladli švestkami. Nakonec vyrobili posýpku, na kterou jsem jim nachystala suroviny. Přimé výrobě posýpky se mě zeptali, kdy mají na buchtu nasypat posýpku. Jestli, ať to bude hotové na to, že ano, ať to bude hotové a myslala jsem, ať bude buchtu pokladená švestkami. Za chvíli půjdu do kuchyně a vidím, že posýpka je nachystaná, ale buchtu se peče bez ní... Tak jsem jim řekla, že jsou vadní, když pečou buchtu bez posýpky. Dozvěděla jsem se, že jsem řekla, že se tím sype buchtu ať je hotová. Tak nevím, kde vzali posýpku, jsem posypávám buchtu syrovou moukou s tukem a cukrem. Vždyť tu buchtu pečou často a musejí vidět, že i ta posýpka upečená. No - tak vyndali buchtu z trouby a dodatečně posypali a dopekli. Celou dobu jsem si říkala, že to bude strašná buchtu. A - hádejte, jak ta buchtu dopadla! Bucht se podařila, byla výborná a ty hrudky v buchtě se úplně ztratily. Nechápu, jak je to možné, ale ta buchtu byla fakt skvělá... ROZMARYNA