

Á TOLA ZE VÁ ECH NEJVÁ•NOÄENÄŠJÁ Ä•

ÄšterÄ½, 06 prosinec 2011

Miluju Vánoce, miluju manÄ¾ela. ManÄ¾el zase miluje vánoÄní stolu. Vyzkoušela jsem uÄ¾ asi šest různých receptů (někde se těsto dávalo do lednice a pak kynulo, někde těsto kynulo dokonce těmi dny, někde bylo spousta ingrediencí) a nikdy jsem nebyla tak úspěšná, jako štolta koupená v obchodě a dovezená sem z Německa. Ä¾ te.

Kamarádka mi přinesla recept. Kamarádka byla do šesti let věku Češka, od šesti do dvaadvaceti let Američanka. Má tedy pochopení pro takovéhle šesko-německé recepty v amerických podmínkách... Jako obvykle, když dělám jakkoli kynuté výrobky, používám bread machine (tedy domácí pekárnu). U receptu byl sice přesně popsán postup (kvásek a podobně), ale bread machine funguje naprosto spolehlivě. Jen jsem musela přidat trochu víc mléka, aby se těsto zvláknilo (tzn. doporučuji přímí míchání těsta proces sledovat). Jedna věc ale zdála divná. V receptu se dávala jedna velká polévková lžice droždí. To se mi zdálo hrozně moc! Není pro mě nic horšího, než upečený výtvor, který po droždí smrdí. To se nedá jíst! Vzhledem k tomu, že když pečeme chleba, používám hrnek mouky a dávám 2 lžičky droždí, a tady se dává pouze 2 a přibližně hrnku mouky - tak jsem dala jen jeden a přibližně lžičky. Výsledek dopadlo výborně, těsto vykynulo ohromně, nesmrádovalo, výsledek prvotní. Nevím, těsto droždí být má, těsto byla chyba v receptu, každopádně teď víte všechno co já :-). Malý zádrhel pouze nastal, když jsem se snažila sehnat marcipán (podle manžela je marcipán naprosto nezbytnou ingrediencí, ba něco, co tam být absolutně musí, něco, kvůli čemu se stává normální vánoční štolta - tou pravou a jedinečnou vánoční štolou (manžela sice marcipán jinak nesnáší, ale ve stole by ho měl rád.) V receptu je totiž jako ingredience marcipán uveden. Kupodivu mě osvětil duch svatý a já si přišlo na obalu té kupované štolty - že to je German stollen with almond paste. Což sice zní logicky, že marcipán je mandlová pasta, ale "šlovák nikdy neví" (obzvláště když mandlovou pastu nikdy předtím nepoužil, že?). A pak už to bylo jednoduché - mandlová se tady prodává v plechovce. A je to, přátele, je to marcipán! Do našeho štolty zcela výborně se hodí! Takže - marcipán nebo mandlová pasta, podle toho, co se u vás prodává... Ingredience 1,5 lžičky instantního droždí 1 ml teplé mléko 1 vejce 65 g cukru 75 g změklé máslo 340 g chlebová mouka 50 g sušený rybíz (lze použít i brusinky) 55 g hrozinky 55 g kandované těstě 160 g nasekaný kandovaný citron 170 g marcipán Průmyslový cukr na pocukrování Tady jsou ingredience v americkém dávkování: 1,5 tea spoon active dry yeast 2/3 cup warm milk (110 degrees F/45 degrees C) 1 large egg 1/3 cup white sugar 1/2 tablespoon salt 1/3 cup butter, softened 2 1/2 cups bread flour 1/3 cup currants 1/3 cup sultana raisins 1/3 cup candied cherries, quartered 2/3 cup diced candied citron 6 ounces marzipan 1 tablespoon confectioners' sugar Nastavíme troubu na 350 stupňů F (175 stupňů C). pečeme 10 minut. Zmírníme na 300 stupňů F (150 stupňů C) a pečeme dalších 30-40 (já pekla jen 30). Vyndat, pocukrovat, lze i lehce poprášit skořicí. A pak už jsem jen - celá pyšná - štolta dala na stůl... Věle doporučuji, už jsem upekla druhou - ta první vzala za své... LENKA