

ZKUSTE TYHLE BUCHTY

ĀĀEtrtek, 22 prosinec 2011

MĀĵ syn miluje Āeské buchty. Moje kamarádka - fanatická triatlonistka - taktéĀ¼. Bere si je na cesty a místo super powerbaru se dobĀĳí buchtama. MĀĵ syn dlabe buchty I bez triatlonu. PekĀĀ• buchet u nás nevydrĀ¼í déle neĀ¼ dvĀĵ hodiny.

JenĀ¼e se mi vĀĵtinou ty naĀ•eské buchty nechce dĀĵlat, je to moc práce. TeĀ• jsem ale objevila fakt zajímavý recept ... TĀĵsto se jmenuje Základní sladké a lze z nĀĵ vytvoĀĴmit prakticky cokoli. Výhoda je, Ā¼e je to celkem jednoduché a rychlé a chutná výbornĀĵ. Ingredience nahĀĴím do bread machine (tedy do pekárny) a tĀĵsto se pohodovĀĵ udĀĵlá samo. Také náplnĀĵ jsou vynikající. Jedná se v podstatĀĵ o jednu velkou, naplnĀĵnou buchtu. Já jsem zkusila zatím náplnĀĵ dvĀĵ (tvaroh/ovoce a skoĀĴice/oĀĴíšky). Obojí bylo vynikající a myslím, Ā¼e tuhle buchtu lze pouĀ¼it jako z variantu Āĵi jen obmĀĵnu - naĀ•ich buchet. TakĀ¼e první je vlastnĀĵ nĀĵco na zpĀĵsob skoĀĴicových rolek a zde jsou op zpĀĵsoby, jak je udĀĵlat:

- udĀĵláte placku, tu potĀĴete rozpuštĀĵným máslem a na to dáte náplĀĵ. TĀĵsto poté srolujete jako štrůdl (lze následovnĀĵ upéct jako štrůdl), nebo je moĀ¼no hned nakrájet na koleĀĴka, ta poloĀ¼it do pekĀĀe a upéct.
- Nebo srolovaný válec spojit do vĀĵnce, a zase krĀĳíte na koleĀĴka, ta ale ve vnitĀĴní stranĀĵ vĀĵnce nedokrojíte do konce. Když pak otoĀĴíte tak, Ā¼e jsou vnitĀĴní stranou stále spojena, takĀ¼e vytvoĀĴíte takový rolový, koleĀĴkový vĀĵnec. Vypadá to d ale rovnou naĀĴezaná a upeĀĴená celá koleĀĴka Āĵi celý štrůdl je pĀĴi podávání zase jednodušší. VĀĵnec je ale dobrý nápad, vypadá pĀĵknĀĵ a zvláštnĀĵ - hlavnĀĵ nesete-li sladký zákusek na návštĀĵvu.
- pak jsem vyzkoušela ještĀĵ pletený závin. Vypadá taky moc hezky. Dost moĀ¼ná, Ā¼e to znáte, já tohle objevila nedávno. :-))) JenĀ¼e - i kdyĀ¼ jsem ho uĀ¼ pekla nĀĵkolikrát, plete se mi zhruba první tĀĴetina dobĀĴe, ale p nĀĵjak chybĀĵt tĀĵsto... TakĀ¼e zhruba od druhé pĀĴky uĀ¼ to tak profesionálnĀĵ nevypadá; (proto máte taky na obrázku je ten zaĀĴátek - za zbytek se celkem stydím, jenĀ¼e buchtu je natolik dobrá, Ā¼e jsem neodolala a musím se o ni s vámi podĀĵlit). PouĀ¼ila jsem dospodu tvarohovou náplĀĵ (v naĀ•ich podmínkách cream cheese, jinak - "tam doma" je to normální tvarohová náplĀĵ, co se dĀĵvá do buchet a kolĀĴĀĴ; prostĀĵ tvaroh s cukrem +/- Ā¼loutek - jak vám libo a jak jste zvyklé - a na ni jsem dala ještĀĵ brusinkový domácí dĀ¼em. UĀ¼ ho ale radĀĵi nedám, byl moc silný, ĀĴe Ā¼e tĀĴeba jahody, tĀĴešnĀĵ nebo meruĀĴky - by byly daleko lepší.

KaĀ¼dopĀĴdnĀĵ vĀĴme vám doporuĀĵuju toto tĀĵsto s jakoukoli náplní a v jakémkoli tvaru - je opravdu jednoduché, není nároĀĴné na ingredience (a není tam moc tuku) a lze ho pĀĴipravit relativnĀĵ rychle.

Sladké základní tĀĵsto

pĀĴl hrnku mlĀĴa

ĀĴtvrt hrnku vody

pĀĴl hrnku (snad 4 lĀ¼íce) másla = 110 gr

1 vejce

3 hrnky mouky

Ā° hrnku cukru

2 Āĵajové lĀ¼iĀĴky instantního droĀ¼dí

Špetka soli

SkoĀĴice/oĀĴíšky náplĀĵ

půl hrnku hnědého cukru

půl hrnku nasekaných ořechů

1 vejcová skořice

2 polévkové lžíce másla

(já dávám jak másla, tak skořice víc :-))

Cream cheese (tvarohová) náplň

2 balíčky cream cheese

čtvrt hrnku cukru

1 polévková lžíce másla (tady zas máslo vynechávám)

Pečeme na 190 stupňů Celsiových cca 20-25 minut. Jak vidíte, s vařením/pečením se nepáči a jen se snažím co nejvíce zjednodušit - tudíž soutím o titul "rychlo-peka" či "rychlo-vařka" - tedy rozhodně ne super-kuchařka.

Pěju vám hodně štěstí a přeji vánoční svátky STATEČNEJ ½ALUDEK :-)))

LENKA