JEDNODUCHÃ• PLOCHÃ• CHLÃ‰B

ÄŒtvrtek, 13 prosinec 2012

Všude se gruntuje, mísí se vÅ¯nÄ› prostÅ™edku na mytí oken s vanilkou, voní jehliÄ•í i politura na nábytek. Na balkónÄ jsou schované krabice s napeÄ•eným cukrovím, peÄ•livÄ› hlídané pÅ™ed "ukrádaÄ•i". Nemáte obÄ•as chuÅ¥ na nÄ›co nevánoÄ•ního? Jednoduchého a lahodného? Nabízím rychlý recept, který zvládne kaÅ¾dý a hodí se témÄ›Å™ ke všem

1 balení (2 1/4 lÅ¾iÄ•ky) instantních kvasnic
2 lÅ¾iÄ•ky cukru
1 1/2 lÅ¾iÄ•ky soli, a více na posypání
1/4 šálku celozrnné pšeniÄ•né mouky
2 1/2 šálku chlebové mouka, plus trošku na podsypání

1 šálek teplé vody
1/4 šálku bílého jogurtu

1 lÅ¾íci olivového oleje, plus další pro natÅ™ení pánve

4 lÅ¾íce rozpuštÄ›ného másla pro potÅ™ení placek

košer sÅ¯l podle chuti
Ä•esnek podle chuti

V misce smíchejte trochu teplé vody, droÅ¾dí a cukr. Nechte vzejít kvásek. Z mouky, soli, jogurtu, oleje a vzešlého kvásku vypracujte hladké tÄ›sto. Pak ho ještÄ› pÄ›t minut zpracovávejte na lehce pomouÄ•nÄ›ném válu, aby bylo opravdu pÄ›knÄ› hladké a pruÅ¾né. Pokud by se pÅ™itom tÄ›sto lepilo, pÅ™idejte ještÄ› trochu mouky. TÄ›sto by mÄ›lo hladké a pruÅ¾né. Pak zakryjte fólií a nechte v teple vykynout na dvojnásobnyÌ• objem (mÄ›lo by to trvat cca tÅ™icet minut hodinku). TÄ›sto propracujte, rozdÄ›lte na stejný poÄ•et bochánkÅ¯ - z tohoto mnoÅ¾ství jich bude cca osm, a pak z kaÅ¾dého rukama vytvarujte zhruba centimetr silnou placku.

5 minut pÅ™ed peÄ•ením rozehÅ™ejte tÄ›Å¾kou litinovou pánev, na ni pak vkládejte placky jen velmi lehce potÅ™ené olejem 30 sekund se zaÄ•nou objevovat na povrchu malé a velké bubliny. PeÄ•eme na pánvi cca 2 minuty na kaÅ¾dé stranÄ›. Pak dáváme na drátÄ›ný stojánek; pÅ™ed podáváním lehce potÅ™ete máslem a posypte solí. MÅ¯Å¾ete i oÄ•esnekovat, pÅ™ípadn posypat bylinkami. PotÅ™ete ji olejem a posypte solí. (Tohle je návod na pÅ™ípravu na sporáku, ale je moÅ¾né je péci i v troubÄ›. V tom pÅ™ípadÄ› cca 15 minut.).

Nejdéle trvá kynutí - pak uÅ¾ to odsejpá - jen budete potÅ™ebovat ubránit Ä•erstvé placky pÅ™ed nenechavci, kteÅ™í nebo chtít Ä•ekat, aÅ¾ je "oficiálnÄ›" pozvete ke stolu. PÅ™eju dobrou chuÅ¥,d@niela