

# SUŠENKY Z 1/2 ALUDOVÉ MOUKY

Čtvrtek, 20 leden 2015

Jak to vaší Florentýna: Jak jsem slíbila, péčení z neobvyklé mouky je tady! Ovšem - jestli se aludové mouky obecně experimentovat v kuchyni obáváte, použijte jen mouku perníčkovou (vezměte množství, které odpovídá oběma moukám z receptu dohromady). Dostanete báječné křupavé máslové sušenky a navíc se naučíte něco nového.

Každopádně - aludovou moukou by se perníčková mouka neměla nahrazovat zcela, ale jen část; já jsem nahradila asi čtvrtinu. Jednak kvůli výrazné, perníčkové zbarvené chuti, jednak kvůli konzistenci. Pokud chcete experimentovat, je tenhle poměr i tenhle recept ideální východisko taky pro další zajímavé druhy mouky. Těsto na slíbené "aludové" sušenky se dá připravit několika různými způsoby, určitě se k nim jednou dostanu. Dnes si vezmu na pátek jen jeden druh - shortbread cookies. Název s dovolením nebudu překládat.

Jejich princip spočívá v tom, se aludové se nejvíce utopí máslo s cukrem do pořádné pěny a pak se zpracuje mouka, laciněji víc, než je potřeba. Vše se nechá v lednici pořádně vychladit, pak teprve se vyválí, vykrájí nebo jinak vytvaruje a peče. Připravení skoro nehnědne a neroztéká se. Ideální poměr máslo - cukr - mouka je někde kolem 2:1:3.

Suroviny 250 g másla (1 kostka) 125 g cukru krupice 100 g aludové mouky 280 g hladké mouky  
& petka soli 30 g mletých mandlí

(Množství: 16 velkých kousků nebo 32 menších.)

## Postup

- Do mísy robotu odmětete máslo, cukr a sůl a nechte aspoň 10 minut &scaron;lehat těecím nastavcem do pány. Pokud tuhle část budete dělat ručně, počítejte s 30 minutami poctivého těení vačkou.

- Zatímco se máslo &scaron;lehá, v misce metličkou promíchejte ¼aludovou a p&scaron;eniou mouku. Postupně, v několika dávkách, ji zapracujte pmi nejní&scaron;í rychlosti roboty do na&scaron;lehaného másla. Výsledkem by mělo být něco, co vypadá jako velmi suché, hrudkovaté těsto, které v&scaron;ak i pmes podivný vzhled drží pohromadě pokud ho stisknete.

- Těsto vyklopte na vál a zformujte z něj váleček. Nejprve ho obalte v mletých mandlích, potom zabalte do potravinové folie a pevně utáhněte - úplně stejně, jako byste tímhle válečkem chtěli válet těsto. Prostě držte okraje folie a těstem popojezte od sebe, tím se folie rovnoměrně utáhne.

- Pokud nemáte doma puberťáky jako já, kterým ¼ádná su&scaron;enka není dost velká, vmele doporučuju, abyste těsto nejprve rozdělili na dvě poloviny a každou zvlá&scaron; zabalili jako samostatný váleček. Těsto uložte aspoň na dvě hodiny do lednice, dokud nezuhne skoro jako kámen.

- Jakmile je dost pevné, pmedehtëte troubu na 180 stupňů a plech vyložte papírem na pečení. Těsto vybalte z ostrým nožem nakrájejte na kolečka silná lehce pmes jeden centimetr, ale ne víc, než centimetr a půl.

- Naskládejte na plech s malými rozestupy. Vt&scaron;í su&scaron;enky (z jednoho válečku) pečte 20 minut, menší (ze dvou válečků) 15-15 minut. Pokud by su&scaron;enky začaly podezřele zlátnout a tmavnout, hned je vyndejte, mají zůstat pouze bílé (dá-li se to od hnědého ¼aludového zbarveného těsta očekávat).

Po upečení nechte vychladnout na mře. Skladovat je můžete celkem dlouho.

Su&scaron;enky z ¼aludové mouky jsem si dovolila pro jednoduchost a zpestření české gastronomie nazvat Perunovy su&scaron;enky. To na počest toho, že na&scaron;í pmedkové dub uznávali, využívali k obživě a zasvětili hromoláč Perunovi. Pevně věřím, že si oblíbíte su&scaron;enky, ¼aludovou mouku i tenhle způsob pmpřavy kmpavých dá aplikovat i na jiné druhy mouky.

Tak &scaron;astné hledání ¼aludové mouky v supermarketové drungli, novodobí sběrači! JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ