

# ZAMILOVALA JSEM SE - DO PEKÁŘNY NA CHLEBA

Stáda, 24. června 2007

Díky vám jsem si vybrala, objednala a obdržela. A pak už jsem se na svou novou kyničku (docela velkou) obdivně dívala listovala jak povodním, tak přeloženým manuálem. Ale protože včera na netu jsou kvanta nejzajímavějších receptů, přemýšlela jsem si, že úplně postačí, když to svedu naplnit, zapnout, naprogramovat, úspěšně dílko vyndat vnitřek vyčistit.

Po týdnu okukování (nebyl důvod) jsem konečně uspořádala velký obřad pečení. Přiznávám, že i když snad tolik co detektivky, recepty nějak extra nedodržu. Ráda jimi ale listuji, sbírám inspiraci a pak mě baví vyzkoušet jak porůznu experimentovat. Má to jednu výhodu i nevýhodu: všechny jsou originály a protože si většinou nepíší, co jsem do něho dala, tak současně i neopakovatelné unikáty. Bylo to fakt něco: stačí dodržet základní množství na malý chlebiček - 400 g mouky, 280 ml tekutiny, nějaké droždí, sůl, cukr a chleba je... Přemýšlela jsem vám ješitě k lupu, už jsem se přiznala jedné kamarádce a ona mě dokonce zklamala, neb pravila, že se to dá bít... Prostě ve velké ošacence, ve které mají v obchodě takové ty bulky, co jsou sypané slunečnicovými, tyčkovými a vím já ješitě jakými semínky, zůstává na dně hodně moc tohoto lahodného sypání. A tak mě napadlo si trochu uzmut. Byla jsem připravena, že pokud mě nějaké to hlídání odchytil, vymluvím se na hladové ptactvo nebeské a zapřu hladové "já". Nu, protože to a cestou domů jsem vymyslela další, ješitě zajímavější použití: semínka jsem rozmixovala a nahradila jimi část mouky. Lidi, to vám bylo něco... Už jsou jednou pečená, tady vlastně pražená, mají výraznou chuť... Chlebiček jsem od té doby pekla už asi pokaždé tak trochu jiný, protože sem tam nějakou tu ingredienci nahradím nějakým jiným. Naštěstí je výsledek vždycky šetrný, a ješitě ho kus rozdám. Jinak nevím, takhle by veškerá má dietní přemýšlení byla ke všem věřím... d@niela