

KOBLÍKY - OD Ā DO Ā½

Pondělí, 18. listopad 2008

Kromě mouky, dvou zapadlých vajíček a pářkem preventivně zmražené a v mrazáku zapomenuté kostičky droždí na těmto nic jiného nepotřebujete. Ať už máte svůj vlastní a jedinečný recept po babičce, na který jste si doposud nevěnovali nebo hodláte zkusit s tímto návodem, úspěch vám pářně hlavně dá kladné propracování těsta a neořízená olejová lázeň pro smažení.

Vajíčka i máslo vytáhněte z lednice vás a droždí pářně z mrazáku do lednice ještě, dříve, alespoň pářkem. Právě se totiž chystáte pářně na svůj kousek kynutého těsta, a to vyžaduje teplo (od svého okolí i od pářně ingrediencí), sic se mu nebude chtít dostatečně rychle vykynout. Pokud si stále ještě nejste úplně jisti s bezchybným oddělením od bílků, vrhněte se na to ještě se studenými vejci - jakmile u dosáhnou pokojové teploty, mnohem snadněji se blána kolem loutky protrhne. Bílky zatím ulejte do lednice a pářně k míchaným vajčkám, která si budete dávat k nejlíbečnější večeři nebo snídani. 400 g polohrubé mouky co nejlepší kvality (rozhodně na této poloze nešetěte) 150 ml vlažného mléka 25 g droždí (tedy asi 2/3 standardní kostky másla) 60 g jemného krupicového cukru 1 lžičice rumu petka solička nastrohaná z jednoho citronu, umytého horkou vodou dostatek oleje na smažení marmeláda nebo povidla na naplnění nebo potěnění 1 lžičice moučkového cukru na posypání

- Droždí rozetěte v malé misce se lžičkou cukru na tekutou kaši - a se to zdá nemožné, po chvíli míchání i takové konzistence skutečně dosáhnete. Pámějte polovinu vlažného mléka, pářně isypte lžičici mouky, ještě jednou krátce vsmějte a promíchejte, zakryjte utěrkou nebo ubrouskem a nechte deset minut stát na stole pářně pokojové teplotě. Ať se po chvíli vrátíte, kvásek by měl mít krásnou hustou pářně - pokud ne, zkuste ještě chvíli počkat. Nevidíte-li ani potom žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.

- Máslo rozetěte vačkou, pářně dejte zbytek cukru a ještě pár minut míchejte, ať se ve směsi zesvětlá a nezšetelně nabude na objemu. Do máslové pářně dovmíchejte oba loutky, pářně isypte kvásek, rum, osolte a ochuťte citronovou kůrou. Po částech pářně dávejte mouku a zbytek mléka a stále pracujte vačkou - a v této činnosti vytrvejte ještě i poté, co do těsta zmizí i poslední zbytek mouky a poslední kapka mléka. Míchejte, nadzvedávejte, propracovávejte, ať dostanete hladké, nepřehřáté, lepivé, sametově hebké a vláčné těsto, na kterém se občas utvoří puchýček z uvážných vzduchových bublin. Ať tedy máte odložit vačku, láskyplně zakryt celou suchou utěrkou a ponechat její obsah, aby se v tichosti a v teple zdvojnásobil - trvá to asi 45 minut až 1 ½ hodiny.

- Vykynuté těsto vyklopte na pracovní plochu, kterou jste pářně posypali trochou mouky. Rukama ho splácněte a válečkem rozválejte na placku silnou jeden centimetr. Vzněte si k ruce vykrajovátko na koblihy nebo obyčejnou skleničku a vykrájejte z plátu kolečka. Nemusíte to s jejich velikostí nijak pářně, pářně smažení se dost zvětšuje a zbylého těsta znovu vyválejte nový plát a zopakujte si vykrajování. Pak všechny kolečka narovnejte vedle sebe do nějaké formy na pomůčkový podklad, zakryjte je utěrkou a znovu nechte ½ hodiny odpočívat. Kynutému těstu dáte odpočinek velmi svědčí (a vy ho možná oceníte také).

- V tom nejvyšším a zároveň nepřehřátém vysokém kastrolu, který najdete, rozehřejte olej, měly by ho na výšku asi dva centimetry. Koblihy v něm totiž smažení musí plavat a nedotýkat se dna. Jakmile máte pocit, že olej dost horký, zkuste do něj ponořit první kobličku. Pokud se hned začne smažit a tanit v bublinkách, máte je pokřovat s dalšími kousky, co se jich do hrnce v jedné vrstvě vejde. Pak rychle pářně poklicí a chvíli vykávějte. Díky pářně, kterou pomocí poklice uvážně v hrnci, koblihy krásně vyběhnou. Smažte dvě až tři dokud na spodní straně kobličky nezezlátnou, pak odstraňte poklici, všechny kobličky otočte a - tentokrát už nepřekřívte - je dosmažte i po druhé straně. Vynděte je na talíř vyložený papírovou utěrkou, která ochotně nasaje odkapávající tuk, a pokřovte stejným způsobem i se zbytkem koleček z těsta. Nechte olej pářně; pářně, by se na povrchu pářně rychle spálily a uvnitř zůstaly syrové.

- Kobličky na povrchu potěte marmeládou, pářně je rozkrojte a naplňte natěte dovnitř. Jste-li ještě o něco pokřovnější, vezměte cukrářskou plničku s obyčejným rovným a dost širokým nástavcem a marmeládu do středě vsměte; kobličky vstěkněte. A nebo máte kvásek kobličky s marmeládou rovnou smažit, v tom pářně vyválejte plát o něco tenčí, na polovinu vykrajovaných koleček dejte po lžičice marmelády pářně zbývajícími kolečky. Velmi pečlivě pářně itiskněte okraje k sobě a nechte pářně dobu dokynout. Pak vám ale pářně smažení nedopatřením nebo hčkou osudu dostane do oleje kousek smetany, utěsněné marmeládou, kvě kvě vysoké teplotě rychle zkaramelizuje, ztmavne a na povrchu všechny smažených kobliček zanechá nehezke černé puntíky.

- Hotové kobličky popraňte moučkovým cukrem, narovnejte je do mísy, svolěte jedlíky a společně je snězte ještě ten den. I Saturnin pářně dobře vždě, a druhý den se hodí nanejvýš jako uspokojivý materiál pro disciplínu hod koblihou na kohokoli. Jana