

Proč vám vánočka, buchtý nebo chleba vždy tak rychle ztvrdnou? Do těsna totiž zapomináte přidat jednu věc

aazdravi.cz/proc-vam-vanocka-buchty-nebo-chleba-vzdy-tak-rychle-ztvrdnou-do-tesna-totiz-zapominate-pridat-jednu-vec

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

7. 1. 2023



Umět upéct prvotřídní domácí pečivo, to dnes umí málokdo. Přitom ve skutečnosti nejde o nic až tak nedosažitelného. Stačí se držet pár důležitých zásad, vyhnout se klíčovým chybám, a úspěch máte zaručen.

Droždí jako domácí mazlíček

Jana Florentýna Zatloukalová, česká autorka úspěšných kuchařek, radí: „Chovejte se k těstu jako k domácímu mazlíčkovi. Dejte mu najíst, napít, pokuste se ho neudusit a během kynutí jej udržujte v teplotě, která mu vyhovuje.“

Aby vaše kynuté těsto bylo dokonalé, droždí rozdrobte do malé misky, zasypte lžící cukru a rozmíchejte na kašičku. Potom zalijte 100 ml vlažného (nikoli horkého) mléka, promíchejte vidličkou a nechte

chvíli odpočívát. Za 10-20 minut by se droždí mělo probudit k životu, zhoustne a vypění.

Čeho je moc, toho je příliš

Během pečení to nepřehánějte s ingrediencemi, pečlivé vážení se vám vyplatí. Příliš mnoho mouky způsobí, že se vám těsto bude drolit. Více soli, než je zdrávo, způsobí přebytné vysušení těsta. Vodu také odměřte, jak nejpřesněji dovedete. Nedostatek vody udělá těsto drobivé, přebytek zase mazlavé. Podstatné je, aby těsto nebylo příliš staré a abyste jej dobře promíchali.



Jak „opravit“ těsto?

Pokud vás trápí, že se vaše těsto drolí, řešení je snadné – přidat vodu. Jenže kdybyste ji do směsi klasicky nalili, hrozí, že to přeženete. Pak bude těsto mazlavé a vy zase budete muset přidat sypké ingredience. A tak pořád dokola. Proto se raději řiďte prověřeným návodem.

Do malé misky napusťte studenou vodu a do ní ponořte prsty. Namočenými prsty pak lehce prohněťte těsto. V případě potřeby ještě postup opakujte. Touto pozvolnou metodou docílíte ideální

konzistence.

Zázračná přísada

Profesionální pekaři a cukráři mají samozřejmě v rukávu triky domácím hospodyňkám zcela neznámé. Jak například udržují těsto měkké a vláčné? Přidávají do něj trochu minerální vody. Tak to někdy můžete také zkusit.

Foto: Shutterstock, zdroj: bakingkneads.com

Nenechte si ujít