

Babiččiny (ne)obyčejné vdolky

<https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/babicciny-neobycejne-vdolky.html>

Kromě rozpeků pekla s oblibou naše babička také vdolky. Pekla je na litinovém tálu na plotně. Bratr je měl rád k rozmačkaným jahodám. Vdolek nařzl a vzniklou kapsu plnil jahodami. Rozkrojené vdolky, namazané máslem, chutnaly stejně božsky. Zkuste třeba k opečeným vdolkům přidat osmaženou slaninu, vajíčko naměkko nebo ztracené vejce.

Na přípravu 10 ks babiččiných vdolků budeme potřebovat

- 300 g hladké mouky
- 12 g kvasnic
- 7 g soli
- 15 g cukru krupice
- 15 g másla
- 1 menší vejce
- 170 ml mléka
- 1 polévkovou lžící řepkového nebo slunečnicového oleje
- Dětskou krupičku na podsypání
- Litinovou (teflonovou) pánev
- Vykrajováno o průměru 7-8 cm
- Trochu oleje na potřetí pánve

Před samotnou přípravou si odvážíme a odměříme všechny potřebné suroviny.

Postup přípravy (ne)obyčejných vdolků

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nadrobíme kvasnice, zasypeme je polovinou krupicového cukru, zalijeme polovinou vlažného mléka (z množství připraveného podle receptury) a důkladně promícháme, aby se kvasnice rozpustily. Povrch kvásku poprášíme moukou z připraveného množství. Misku zakryjeme a obsah necháme vykynout.

Z domácí pekárny si vyndáme nádobu. Na dno přelijeme zbytek mléka, ve kterém jsme rozpustili máslo.

Mléko nesmí být horké, jen vlažné.

Přidáme důkladně rozšlehané vajíčko, lžící oleje a vykynutý kvásek. Nakonec přidáme mouku smíchanou se solí a zbytkem cukru. Pekárnu zavřeme a zvolíme program „TĚSTO“.

Hotové, krásně vykynuté těsto vyklopíme na vál, pomoučený dětskou krupičkou.

Válečkem těsto rozválíme na 1,5 cm vysoký plát. Tvořítkem vykrájíme 8 koleček a ze zbylých odkrojků uděláme kouli. Tuto kouli znovu rozválíme a vykrojíme ještě 2 - 3 kolečka.

S těstem se velice dobře pracuje. Nelepí se a je pružné.

Vykrojená kolečka přendáme na pečící papír, rozprostřený na plechu. Necháme je na plechu ještě hodinu kynout.



Vykynuté vdlky

Zdroj:

Připravíme si litinovou pánev, nalijeme do ní 1 čajovou lžičku oleje, který rozetřeme po dně ubrouskem zmačkaným do kuličky.

Pánev zahřejeme (jako když smažíme lívance) a vykynutá kolečka pozvolna pečeme po každé straně 6 minut.

Po obrácení je lehce stlačíme obracečkou, aby se rovnoměrně opekla i druhá strana.

Máme-li první dávku vdlků upečenou po obou stranách, přidáme do pánve znovu 1 čajovou lžičku oleje a ubrouskem olej rozetřeme po celém dně. Nyní celý proces opakujeme s další dávkou vdlků připravených k pečení.,

Budete-li mít pochybnosti o dostatečném propečení vdlku, ověřte si to vpichem suché špejle z boku do středu vdlku. Je-li špejle po vytažení suchá, máme upečeno.



Struktura vdočku na řezu

Zdroj:

Jako snídaňové nebo přílohové pečivo jsou vdočky velmi chutné. Hodí se k [mrkvi](#), [čočce](#), k omáčkám, ke [gulášům](#), ke grilovaným masům i k jahodám se šlehačkou. Lze si je rozkrojit a namazat máslem jako rychlou svačinku.

Babička říkala, že recept pochází ze zámecké kuchyně na [Hradišti](#).