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 nařízl 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 lžíci řepkového nebo slunečnicového oleje
- Dětskou krupičku na podsypání
- Litinovou (teflonovou) pánev
- Vykrajováno o průměru 7-8 cm
- Trochu oleje na potření 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, lžíci 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 vdolky
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 vdolků 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 vdolků připravených k pečení.,

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



Struktura vdolku na řezu
Zdroj:

Jako snídaňové nebo přílohové pečivo jsou vdolky 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.