Recept na maminčiny lívance

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/recept-na-maminciny-livance.html

Můj vřelý vztah k lívancům trvá od dětství do dnes. Výborné jsou s malinovou marmeládou i s rozpuštěným máslem a sypané skořicových cukrem. Lahodné jsou jako příloha k jahodám se šlehačkou nebo k usmaženým vajíčkům na cibulce s kyselou okurkou. Možností je opravdu hodně.

Nebojte se, nebudu jako Jan Werich a Vlasta Burian v pohádce Sůl nad zlato když zadělávali těsto na lívance do sudu a všeho přidávali přiměřeně.

Moje maminka také přidávala mouku přiměřeně nebo tak akorát. Ta ovšem věděla, jak má správné těsto vypadat.

Na přípravu 24 lívanců o průměru 10-12 cm budeme potřebovat

- ½ l mléka
- 350 g hladké mouky (nebo 6 dl hladké mouky)
- 2 vejce
- 10 g kvasnic
- 1 kávovou lžičku krupicového cukru
- 1 rovnou čajová lžičku soli
- 2 polévkové lžíce oleje
- Pánev
- Štětec nebo mašlovačku

Postup přípravy maminčiných lívanců

Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné. Do hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je kávovou lžičkou krupicového cukru a přilijeme 1,5 dl mléka z připraveného množství.

Hrneček přiklopíme a necháme vzejít.

Odvážíme si mouku a promícháme ji se solí.

Já si přípravu trochu usnadňuji. Mouku sypu rovnou do odměrky až do výše hodnoty 6 dl. Kdo nechce, může vážit.

Do mísy robota nalijeme zbytek mléka. K mléku přidáme dvě rozklepnutá vejce a pustíme robota na poloviční výkon. Mícháme, až se nám mléko a vejce spojí. Trvá to maximálně 3 minuty.

Vykynuté kvasnice lžičkou nebo metličkou vymícháme do hladka, aby se celé rozpustily, a přilijeme je do mísy k mléku a vajíčkům. Robota pustíme na poloviční výkon a po lžících přisypáváme hladkou mouku se solí.

Kdo nemá robota, vezme to zkrátka ručně metlou.

Když spotřebujeme všechnu mouku, tak už dál nešleháme. Připravené těsto v míse překryjeme potravinářskou folií nebo postačí jen čistá utěrka.

Těsto necháme kynout půl hodiny.



Množství těsta na jeden lívanec
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní si připravíme teflonovou nebo litinovou pánev a necháme jí rozpálit.

Do malého talířku si nalijeme 2 polévkové lžíce řepkového nebo slunečnicového oleje. Štětečkem nebo mašlovačkou celou plochu pánve lehce potřeme.

Z vykynutého lívancového těsta (těsto je samá bublinka) odebereme naběračkou těsto. Stačí ¾ obsahu naběračky na polévku. Těsto nalijeme do pánve a dnem naběračky vytvoříme kulatý lívanec.

Pekla jsem na pánvi o průměru 28 cm a vešly se mi tam na jedno pečení lívance tři.



Nyní teplotu lehce snížíme. Když povrch lívance začne matnět, lehce nadzdvihneme jeho okraj a podíváme se, zda je propečený do světle hnědé (hořčicové) barvy. Pokud ano, lívance vidličkou nebo obracečkou podebereme a převrátíme na druhou stranu.

Upečené lívance vrstvíme do připravené mísy nebo většího talíře. Před další várkou lívanců opět povrch pánve lehce potřeme olejem a celý postup opakujeme až do spotřebování připraveného těsta.

Do pánve nedávejte nikdy více oleje, lívance by byly příliš mastné.

Hotové lívance podávejte tak, jak máte rádi. Já je mám ráda pomaštěné rozpuštěným máslem a posypané skořicovým cukrem. Manžel je má rád s malinovou marmeládou s kopečkem zakysané smetany a karamelem.



A když zbudou, druhý den je nakrájím na kostičky, osmažím na másle a přidávám k nim smažená vajíčka na cibulce. Jako přílohu můžete podávat kyselou okurku, nebo kopec domácího kvašeného zelí či salát Coleslaw.

