Sváteční věnec z kynutého těsta, plněný sýrem, škvarky, salámem a vajíčky (CIAMBELLA)

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/svatecni-venec-z-kynuteho-testa-plneny-syrem-skvarky-salamem-a-vajicky-ciambella.html

Ciambella (čambéla) patří v Itálii k tradičním sváteční pokrmům, zejména o velikonocích. Mě upoutala na první pohled v časopisu La Cucina Italiana a následně na první ochutnání, když jsem si ji sama upekla. Věřte, chuťově uspokojí celou rodinu i vaše hosty.

Manželovi Ciambella tolik chutnala, že po prvním ochutnání mi říkal: „To musíš zase udělat“ a upřeně se mi díval do očí. Samozřejmě, že jsem slíbila.

Italské slovo Ciambella znamená v překladu kobliha nebo také dezert kulatého tvaru s otvorem uprostřed.

Na přípravu sváteční věnce budeme potřebovat

Na těsto si připravíme

200 g speciální mouky na pizzu

200 g hladké mouky + na podsypání na vál

200 ml vlažné vody

100 g sádla + něco navíc na vymazání formy a kovového kroužku

1 čajovou lžičku soli

Na kvas si připravíme

100 g hladké mouky

20 g droždí

100 ml vlažné vody

Špetku krystalového cukru

Na náplň si připravíme

150 g sýru Provolone (lze nahradit čedarem)

200 g salámu (ne měkkého)

60 g škvarků

2-3 vejce uvařená na tvrdo (podle velikosti)

Dále potřebujeme

Dortovou otevírací formu o průměru 24 cm

Kovový kroužek (měla jsem s průměrem 7 cm)nebo bábovkový střed

Domácí robot

Vál s válečkem

Postup přípravy svátečního věnce

Do hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je špetkou cukru a zalijeme 100 ml vlažné vody. Lžičkou je důkladně promícháme, aby se celé rozpustily.

Do větší misky nasypeme 100 g hladké mouky a přilijeme rozpuštěné kvasnice. Lžící vymícháme řidší těsto – kvas.

Misku s kvasem přikryjeme talířem a necháme minimálně 30 minut kynout.

Nyní si odvážíme a připravíme vše na těsto. Do mísy prosijeme obě mouky a přidáme sůl. Promícháme. Odvážíme sádlo a necháme ho změknout. Odměříme 200 ml vlažné vody.

Do mísy z robota s moukou a solí přidáme změklé sádlo a vzešlý kvas. Přilijeme polovinu vlažné vody a spustíme kuchyňského robota na stupeň 2. Pomalu přiléváme druhou polovinu vody. Občas robot zastavíme a stěrkou ze stěn setřeme nezamíchanou mouku.

Hotové těsto vyndáme na pomoučený vál a krátce ho proděláme pomoučenýma rukama. Kouli těsta vrátíme zpět do mísy od robota a mísu zakryjeme potravinářskou folií. Necháme kynout cca 90 minut.

Nyní si připravíme otevírací dortovou formu a vymažeme ji sádlem. Sádlem pomažeme i kovový kroužek.

Oloupeme vejce a podélně překrojíme každé na čtvrtiny. Salám nakrájíme na malé kostičky. Škvarky překrájíme podobně jako salám. Sýr nastrouháme na hrubo.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Vál pomoučíme a připravíme si váleček.

Nyní jsem začala přemýšlet, jak vlastně dlouhé těsto musím vyválet, abych zaplnila celou formu.

Oprášila jsem vědomosti ze základní školy z předmětu geometrie – vypočítat obvod kruhu, když průměr pečící formy je 24 cm (3,14 x 24 = vnější obvod formy 75 cm).

Nakonec jsem těsto vyválela jen na délku 68 cm a šířku 35 cm s tím, že se při přenášení trochu natáhne na délku. Nakonec bylo akorát, ale byly to nervy.

Na vzdálenější a delší stranu vyváleného těsta při okraji vyskládáme čtvrtky vajíček. Pěkně jedno vedle druhého. Zbylý prostor zasypeme kostičkami škvarků, salámu a nahrubo nastrouhaným sýrem.



postup
Zdroj: Marcela Hackerová

Těsto začneme rolovat nejdříve nad vajíčky a pak postupujeme směrem k sobě. Konec těsta potřeme vodou nebo ještě lépe bílkem, aby se dobře uzavřelo.

Nebojte se, těsto se netrhá ani nelepí. Pracuje se s ním dobře.

Na přenesení rolády-věnce do formy jsou potřeba čtyři ruce, vzhledem k jeho extrémní délce. Nejsou-li k dispozici další ruce, rozepněte formu a na dno přemístěte pěkně do kruhu celou roládu a doprostřed položte kovový kroužek. Nyní nasuňte lem a formu uzavřete.



Rolování
Zdroj: Marcela Hackerová

Roládu – věnec ničím nepotíráme. Vložíme formu do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 60 minut. Na posledních 10 minut jsem zvýšila teplotu na 200 °C a zapnula horkovzduch.

Upečený věnec-ciambellu necháme částečně vychladnout, formu rozevřeme, ode dna vyndáme kovový kroužek a uložíme na větší talíř.

Když poklepete na těsto, krásně duní jako čerstvě upečený chléb. Neodolala jsem a ještě vlažný věnec jsem rozkrojila a ochutnala.

Řeknu vám, byla to láska na první ochutnání.

Ochutnat vám dát nemohu, ale upečte si ji doma a sami poznáte, jak božsky chutná.