Velikonoční jidáše nebo také jidášky

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/velikonocni-jidase-nebo-take-jidasky.html

Přiznávám, u nás doma se jidáše nikdy nepekly. Jaká škoda. Jsou měkoučké, přiměřeně sladké a měkké vydrží několik dnů. Zkuste si o letošních velikonocích jidáše upéct a budete na tom stejně jako já. Zamilujete si je, protože jsou výborné.

Jidáše jsou velikonoční obřadní pečivo, které se peklo a podávalo na Zelený čtvrtek. Jidáše byly a jsou připravovány z kynutého těsta. Jejich tradice pečení sahá od Čech až po Itálii.

Pojmenování přijaly podle biblické postavy Jidáše, a proto jednotlivé tvary připomínají stočený provaz, točenice hada, tvary preclíku nebo spirály a mnoho dalších tvarů.

Božena Němcová napsala v roce 1846 v České včele: „Na Zelený čtvrtek nebyla obyčejná snídaně. Když jsme byli ustrojeni, poručila matka, abych vzala jidášky, sama pak nesla talíř s medem. Nejdřív dostal otec jidáška s medem, potom děti, pak děvečky a naposled si vzala matka sama“.

Jidáše se mazaly medem, ale med nesměl být domácí ani kupovaný, nýbrž vyprošený. Pak měl tu správnou magickou sílu.

Na přípravu 20 ks velikonočních jidášů budeme potřebovat

Na kvásek

- 15 g čerstvého droždí
- 50 g vlažného mléka
- 30 g krupicového cukru
- 30 g hladké mouky

Na těsto

- 450 g hladké mouky + na podsypání
- 100 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 125 g řepkového oleje
- 200 g teplého mléka
- 1 celé syrové vejce
- Špetku soli
- Potravinářskou folii na zakrytí mísy
- Menší talířek s 1 polévkovou lžící oleje (jako první pomoc při manipulaci s těstem)
- 2 plechy
- 2 archy papíru na pečení

Na dokončení

- Skleničku vlažné vody
- Štětec
- 1 polévkovou lžíci krupicového cukru smíchanou s 1 vanilkovým cukrem

Postup přípravy velikonočních jidášů

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nadrobíme kvasnice, zalijeme je připraveným vlažným mlékem, přisypeme cukr a hladkou mouku. Vše důkladně promícháme. Zakryjeme potravinářskou folií a necháme kynout 30 minut.

Těsto můžete zadělávat ručně nebo jako já, v robotu.

Do mísy rozklepneme jedno vajíčko, přisypeme 100 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru a přilijeme připravený olej, mléko a vykynutý kvásek. Robot pustíme na poloviční výkon a vše 2-3 minuty šleháme.

Robot nevypínáme a postupně, po lžících přidáváme připravenou mouku, promíchanou se špetkou soli.

Hotové těsto je řidší, ale žádnou mouku nepřidáváme.

Na pomoučenou plochu vyklopíme těsto pomocí stěrky. Pomažeme si dlaně rukou připraveným olejem a začneme těsto prodělávat.

V průběhu hnětení si několikrát dlaně potřeme olejem. Bude-li nám chybět na válu mouka, podsypeme další. V momentu, kdy se těsto přestává lepit, přendáme ho do lehce zahřáté mísy (nesmí být studená ani horká).

Těsto nahoře nakrojíme ostrým nožem do kříže. Mísu zakryjeme potravinářskou folií a ještě utěrkou.

Těsto necháme při pokojové teplotě kynout 2 – 3 hodiny.

Já jsem těsto nechala kynout 2 hodiny a bylo akorát vykynuté.

Než těsto vykyne, připravíme si plechy a na každý rozprostřeme papír na pečení.

Vykynuté těsto vyndáme na pomoučený vál nebo pracovní desku (opět dlaněmi natřenými olejem). Těsto znovu proděláme a rozdělíme na dvě poloviny.



Tvarování těsta
Zdroj> Marcela Hackerová

Nožem odkrojujeme nebo rukou trháme kusy těsta, které následně tvarujeme do bochánků, hadů, preclíků nebo tvarů, které si sami zvolíme.

Na plechu nám jidáše ještě nakynou, nechte jim prostor.

Jednotlivé tvary klademe na plech s vědomím, že ještě nakynou. Proto mezi nimi necháme větší mezeru. Když spotřebujeme všechno těsto, necháme jidáše na plechu ještě 30 minut kynout.

Zapneme troubu a necháme ji zahřát na 180 °C. Horní i dolní ohřev.

Vykynuté jidáše vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a necháme je péct 25 minut. Povrch krásně zezlátne. Ještě horké zlehka potíráme vlažnou vodou a sypeme připraveným cukrem. A máme hotovo.

Vypadají úžasně a ještě lépe chutnají. Třeba namazané medem.