Na sucho pečené vdolky podle mojí babičky zadělávané jogurtem

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/na-sucho-pecene-vdolky-podle-moji-babicky-zadelavane-jogurtem.html

S vdolky mám spojenou asi tu nejstarší vzpomínku na dětství. Sedíme s babičkou, ona mi krájí vdolky na kostičky. Chutnaly mi k snídani, k obědu i k večeři. Příprava je jednoduchá a rychlá. Na sucho opečená kůrka chutná skvěle i druhý den.

Na přípravu 10 kusů na sucho pečených vdolků budeme potřebovat

- 300 g hladké mouky + na podsypání
- 250 g bílého jogurtu pokojové teploty
- 2 polévkové lžíce rostlinného nebo olivového oleje
- 10 g čerstvých kvasnic + 2 špetky krupicového cukru
- 5 g soli

Dále si připravíme

- Pánev na pečení (nejlepší je litinová)
- 1 polévková lžíce rostlinného oleje na vymaštění pánve
- 1 ubrousek nebo 1 díl papírové kuchyňské utěrky
- 1 arch papíru na pečení

Postup přípravy na sucho pečených vdolků podle mojí babičky

Těsto si můžeme připravit ručně nebo v robotu. Já jsem zadělávala v robotu.

Do čtvrtlitrového hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je 2 špetkami krupicového cukru. Přidáme k nim 2 polévkové lžíce jogurtu z připraveného množství. Lžičkou je důkladně promícháme s jogurtem, aby se kvasnice rozpustily.

Do mísy robotu dáme zbylý jogurt, přilijeme 2 polévkové lžíce oleje a kvasnice rozpuštěné v jogurtu.

Robot s lopatkovým nástavcem zapneme na střední výkon a suroviny v míse necháme dokonale promíchat.

Suroviny musíme důkladně vymíchat.

Robot nevypínáme, jen mírně snížíme výkon a po lžících přidáváme mouku, kterou jsme promíchali se solí. Vymícháme kompaktní měkké těsto. Robot vypneme.

Těsto lehce poprášíme moukou, přendáme ho na pomoučený vál a krátce ho prohněteme.

Z těsta vytvoříme váleček a rozdělíme ho na přibližně 10 stejně velkých kusů. Na rozdělení jsem použila nůž.

Na plech na pečení nebo jen na desku kuchyňské linky položíme pečící papír, který lehce posypeme moukou.

Z každého kusu těsta vytvoříme placku půl až jeden centimetr vysokou o průměru 8-9 cm. Dlaně si vždy pomoučíme. Placky klademe na připravený pečící papír a necháme je 1 hodinu kynout.

Nechte placky vykynout, budou nadýchanější.

Pokud nemám čas, jde to i bez hodinového kynutí. Když je ale necháte kynout, jsou nadýchanější.



Vdolky připravené na pečení
Zdroj: Marcela Hackerová

Pánev na sucho rozpálíme stejným způsobem, jako na lívance. Do talířku nalijeme 1 polévkovou lžíci rostlinného oleje.

Zmuchláme papírový ubrousek nebo papírovou utěrku do kuličky. Tu zlehka namočíme do oleje a potřeme s ní dno rozpálené pánve.

Na dno pánve položíme 3- 4 připravené placky-vdolky a pečeme je z každé strany přibližně 3 minuty. Když se začnou péct, sami poznáte podle vůně stupeň jejich opečení. A také krásně nabudou.

Před dalším pečením opět potřeme dno pánve ubrouskem, namočeným v oleji a celý proces opakujeme znovu.

Jogurtové vdolky jsou perfektní přílohou.

Jogurtové vdolky můžeme podávat k rozmačkaným jahodám, můžeme je mazat jakoukoli pomazánkou, rozkrojené je můžeme plnit zeleninou, pečeným masem. Výborné jsou k husté polévce,

ke smaženým houbám, k čočce.

Já jsem je také podávala k čerstvě vyuzenému pstruhovi z domácí udírny.

Když si je připravíte doma, rozhodně neuděláte chybu. Jsou totiž výborné.