Ovocné knedlíky z kynutého těsta

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/ovocne-knedliky-z-kynuteho-testa.html

Kynuté knedlíky, plněné sezonním ovocem byl „majstrštyk“ mojí maminky. Sladká jídla moc nemusím, ale ovocné knedlíky mně moc chutnaly. Tak si je pojďme připravit spolu. Výsledek stojí za to.

Maminčin recept na ovocné knedlíky se bohužel nedochoval. Knedlíky nepovažovala za něco mimořádného. Jaká škoda. Zato receptů na dorty a krémy, tak těch mám plný sešit.

Roky jsem ovocné knedlíky připravovala z polohrubé mouky. Z výsledku jsem byla vždy dost rozpačitá. Nebyly to knedlíky mojí maminky. Proto jsem téměř vždy, když jsme dostali chuť na ovocné knedlíky, sáhla raději po tvarohovém těstě.

Teď, když mám na vaření více času, rozhodla jsem trochu experimentovat.

Místo polohrubé mouky jsem použila mouku hrubou, snížila jsem množství kvasnic na polovinu a hnětení jsem přenechala robotu.

A výsledek – naprosto dokonalé ovocné knedlíky. Maminka by měla radost.

Na přípravu 10 kusů ovocných knedlíků budeme potřebovat

- 400 g hrubé mouky
- Polohrubá mouka na podsypání na vál
- 10 g čerstvých kvasnic
- 15 g krupicového cukru
- 170 ml vlažného mléka
- 1 celé vejce
- 5 g soli
- Ovoce dle vlastního výběru (já jsem měla ostružiny)

Dále si připravíme

- 40 g marcipánu nakrájeného na menší kostičky
- Plech na pečení
- 1 arch papíru na pečení
- Potravinářskou folii
- Větší hrnec s poklicí
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření knedlíků
- 3 hřebíčky do vody, ve které se knedlíky budou vařit

Na dochucení a dozdobení potřebujeme

(množství upravte dle chuti každého strávníka)

- Rozpuštěné máslo
- Nastrouhaný tvrdý tvaroh
- Moučkový cukr smíchaný se sáčkem vanilkového cukru

- Šlehačku
- Oříškový topping
- Lístky máty

Postup přípravy ovocných knedlíků z kynutého těsta

Do hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je krupicovým cukrem a zalijeme polovinou z připraveného množství vlažného mléka. Hrneček zakryjeme a necháme vzejít kvásek. Lžičkou dokonale rozmícháme obsah hrnečku, aby nám v kvásku nezůstaly hrudky kvasnic.

Hrubou mouku si smícháme se solí a vajíčko rozšleháme.

Do mísy robotu nasypeme mouku se solí, přilijeme kvásek, rozšlehané vajíčko a zbytek připraveného mléka.

Do robotu upevníme hnětací hák a pustíme ho na poloviční výkon. Necháme vypracovat hladké a nelepivé těsto.

Samozřejmě, že těsto můžete připravit i ručně, ale mě se nikdy nepodařilo těsto tak dokonale prohnětené jako je z robotu.

Těsto necháme řádně vykynout.

Těsto přemístíme do misky (nesmí být studená), zakryjeme ho potravinářskou folií a necháme kynout přibližně 1 hodinu. Za tuto dobu krásně nabude.

Těsto přemístíme na vál pomoučený polohrubou moukou a rozválíme ho na obdélník o síle cca 8 mm. Nožem nebo kráječem na pizzu nakrájíme přibližně stejně velké tvary. Mně se to moc nepovedlo, tak některé knedlíky byly větší a některé menší. Ale v každé rodině se najdou větší i menší jedlíci.



Rozválené a rozdělené těsto
Zdroj:Marcela Hackerová

Na každou část těsta položíme ovoce, v mém případě 3-4 ks ostružin a pár kostiček marcipánu. Těsto zabalíme, spojíme přes ovoce a spojem dolů položíme hotový knedlík na plech s pečícím papírem.



Naplněné knedlíky ostružinami a marcipánem
Zdroj:Marcela Hackerová

Hotové knedlíky zakryjeme potravinářskou folií a necháme je kynout ½ hodiny.

Knedlíky budeme vařit ve vodě společně se 3 ks voňavého hřebíčku.

Nyní si připravíme prostorný hrnec, ve kterém se budou knedlíky vařit. Na dno nasypeme rovnou čajovou lžičku soli, přidáme 3 hřebíčky a zalijeme vodou. Vody musí být tolik, aby v ní knedlíky volně plavaly. Počítejte s tím, že vařením knedlíky nabudou. Z tohoto množství jsem knedlíky vařila nadvakrát.

Polovinu knedlíků vložíme do vroucí vody a za mírného probublávání vody je vaříme 12 minut.
V polovině varu je ve vodě obrátíme.

Bezprostředně po vyjmutí knedlíků z vody, je několikrát propíchneme vidličkou, aby z nich unikla horká pára.

Knedlíky se neovaří a po vychladnutí se nelepí.

A můžete ovocné knedlíky podávat zasypané nastrouhaným tvrdým tvarohem, bohatě pocukrované, přelité rozpuštěným máslem. V naší rodině se přidávaly ještě1-2 polévkové lžíce sladké smetany. A já mám ještě ráda oříškový topping.

Zkuste si k nim přidat i pár lístků máty. Moc se ke knedlíkům hodí. Všechno dohromady je to sice kalorická bomba, ale připravuji je jednou, maximálně dvakrát za sezonu.

Když je všechny hned nesníte, můžete si je ohřát na napařováčku i druhý den. Na kvalitě knedlíků to nebude vůbec znát.

Knedlíky se na sebe nelepí, na povrchu se nevytvoří tuhá slupka a na řezu jsou stejně hebké a nadýchané jako ty čerstvé. Se zamrazením zkušenost nemám, protože nám knedlíky žádné nezbyly. A není se co divit!