Domácí kynuté slané pečivo – šneci a věnečky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/domaci-kynute-slane-pecivo-sneci-a-venecky.html

Na přípravu tohoto skvěle chutnajícího pečiva mě přivedl jeden italský recept. Už při čtení surovin a postupu jsem si říkala, že to bude výborné. A měla jsem pravdu. Na poprvé jsem těsto připravila z poloviční dávky a pečivo zmizelo během odpoledne. Překvapte rodinu skvěle chutnajícím slaným domácím pečivem, třeba k snídani nebo odpoledne při grilování. A upečte ho z celé uvedené dávky.

Na přípravu 16 ks domácího kynutého pečiva si připravíme

- 550 g hladké mouky + mouku na podsypání
- 7 g instantních kvasnic
- 2 čajové lžičky krupicového cukru
- 1 celé vejce - rozšlehané
- 1 čajovou lžičku soli
- 300 g vlažného mléka
- 60 g rostlinného oleje
- 50 g nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmezán
- 2 plechy na pečení
- 2 archy papíru na pečení

Postup přípravy kynutého slaného pečiva

V misce si promícháme hladkou mouku s instantními kvasnicemi a krupicovým cukrem.

Do větší mísy, ve které budeme připravovat těsto, nalijeme mléko, olej, polovinu rozšlehaného vajíčka, přidáme nastrouhaný sýr, sůl a vše důkladně prošleháme. Ideální je to v robotu s nástavcem na šlehání.

Pak nástavec na šlehání vyměníme za hnětací hák, robot pustíme na poloviční výkon a postupně, po lžících, přisypáváme připravenou směs mouky, cukru a kvasnic.

Necháme robot pracovat nejméně 4 minuty, aby těsto bylo dobře propracované. Robota vypneme a těsto si přendáme na pomoučený vál.



Koule těsta před kynutím
Zdroj: Marcela Hackerová

Těsto nejprve posypeme trochou mouky a stěrkou nebo cukrářskou kartou těsto vyprostíme z mísy na vál. Obě ruce si pomoučíme a ručně těsto prohněteme, až ztratí lepivost. Můžeme si pomáhat přidáním mouky na vál.

Kouli těsta vložíme zpět do mísy od robota a mísu zakryjeme buď potravinářskou folií nebo, jako já, novou čepicí do sprchy a tou pohodlně celou mísu zakryjeme. Těsto necháme cca 1 hodinu kynout.

Zkušenost:

Pořídit si čepici do sprchy byla trochu anabáze. Ve třech drogeriích mi bylo řečeno, že tento výrobek nevedou. Pak mi kadeřnice poradila, abych zkusila potřeby pro kadeřnictví. Tam čepici měli.

Vykynuté těsto přendáme na vál a rozdělíme ho na dvě poloviny. První polovinu rozválíme na obdélník přibližně o rozměru 20 x 35 cm a tloušťce těsta 1 cm.

Kráječem na pizzu podélně obdélník nakrájíme na 8 pruhů. Každý pruh podélně dlaněmi rozválíme do tvaru kulatého pramenu a nyní můžeme tvořit, co se nám zlíbí. Třeba housky nebo, jako já, šneky a věnečky.



Příprava pramenů těsta a jeho kroucení
Zdroj:Marcela Hackerová

Šneka vytvoříme svinutím rozváleného pramenu těsta do podoby šneka nebo svinutého hada.

Věnečky vytvoříme následovně. Oba konce rozváleného pramene těsta položíme vedle sebe a ukazovák levé ruky provlékneme mezi druhým, spojeným koncem, těsto napneme a krouživým pohybem prstu oba prameny skroutíme. Zatočený pramen stočíme do věnečku.

Nebo vyválený pramen přepůlíme a stočíme ho jako poslední pramen vánočky a následně spojíme do věnečku. Záleží jen na vás, který postup si vyberete.

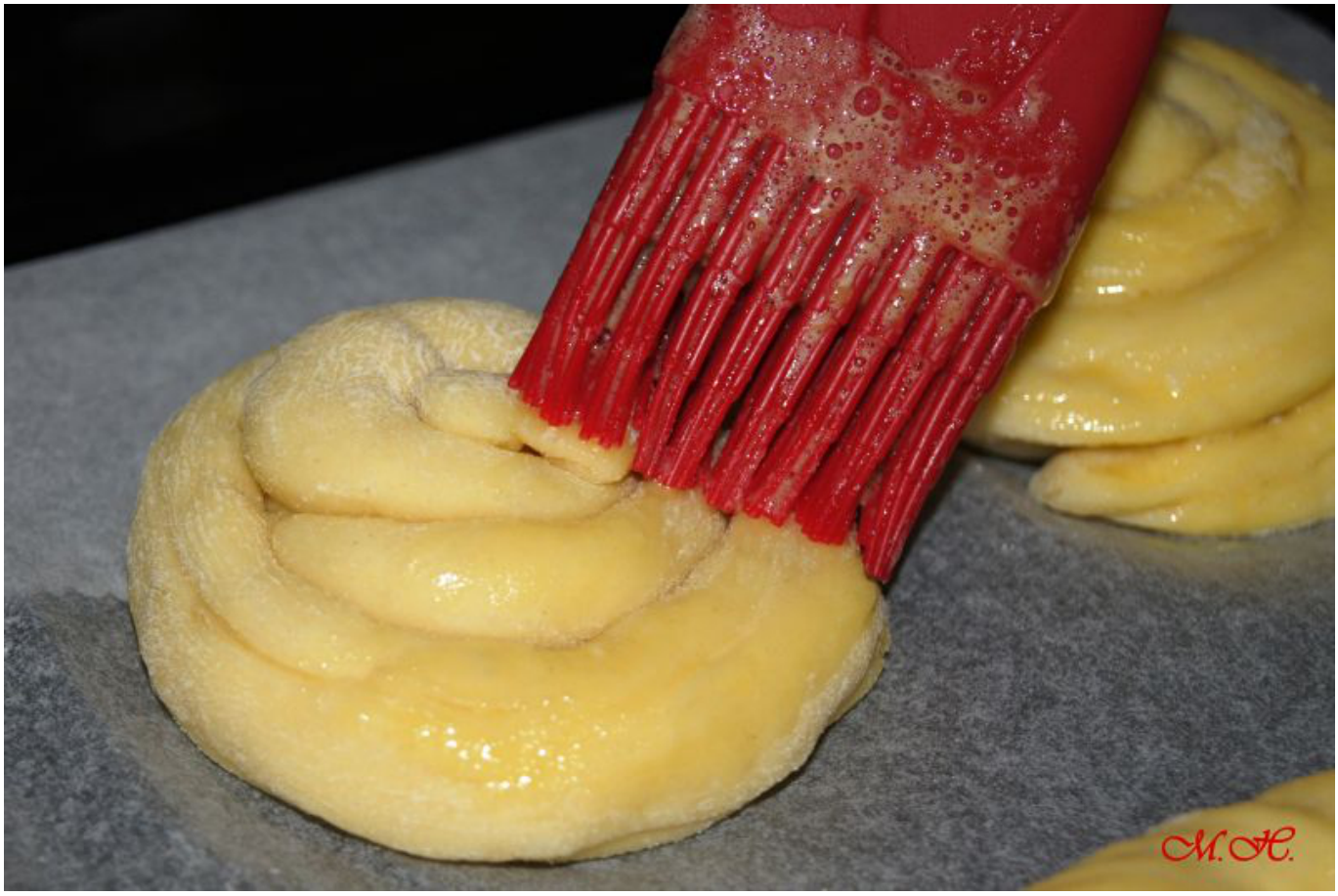
Můžete mít pečivo různých tvarů, podle vlastní fantazie.

S druhou polovinou těsta naložíme stejně, nebo budete dělat tvary dle vlastní fantazie.

Jednotlivé tvary klademe na papír na pečení, který jsme umístili na plech. Jednotlivé tvary kynutím a pečením ještě nabydou, proto je neklademe těsně vedle sebe.

Na každý plech rozmístíme 8 kusů a necháme ještě 30 minut kynout.

Těsně před uplynutím této doby zapneme troubu na 180 °C a vykynuté tvary pomažeme druhou polovinou rozšlehaného vajíčka.



Potření rozšlehaným vajíčkem
Zdroj: Marcela Hackerová

Budete-li chtít, můžete některý kousek posypat mákem nebo sezamem, kmínem či hrubozrnnou solí. Záleží jen na vás, co si zvolíte. Já jsem ničím nesypala.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 25 minut.

Budete-li chtít, můžete je podávat jako snídaňové pečivo, mazat máslem nebo marmeládou, plnit sýrem a šunkou. Nebo podávat všude tam, kde běžně podáváte bílé pečivo.