Masopustní koblihy

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/masopustni-koblihy.html

Moje masopustní koblihy jsou úžasně nadýchané, lahodné a bez obav bych jim dala přívlastek „hebké“. Při jejich přípravě jsem si jako pomocníka vzala k ruce maminčin kuchařský sešit a rakouskou kuchařku „So kocht man in Österreich“ kapitola „Faschingskrapfen“. A výsledek stál za to.

Na přípravu přibližně 20 ks koblih si připravíme

- 90 g másla pokojové teploty, nakrájeného na menší kostičky
- 500 g hladké mouky + mouka na podsypání
- 2 špetky soli
- 20 g kvasnic
- 200 ml vody
- 4 žloutky
- 70 g krupicového cukru
- 3 PL rumu
- Olej na smažení
- Meruňkovou marmeládu (nebo jakou máte rádi)

Dbejte na to, aby všechny suroviny měly stejnou - pokojovou - teplotu

Postup přípravy masopustních koblih

Do mísy nasypeme přes síto mouku, přidáme 2 špetky soli a promícháme.

Do kastrůlku nalijeme 200 ml vody a přidáme 50 g mouky z připraveného množství. Metličkou promícháme a začneme zahřívat na teplotu přibližně 50 °C. Opatrným zahříváním a mícháním v kastrůlku vytvoříme kaši. Kastrůlek odstavíme a kaši necháme chladnout dokud nebude vlažná. Do vlažné kaše přidáme rozdrobené kvasnice a metlou mícháme tak, aby vznikla jednolitá kašička.

Do mísy robota vložíme změklé máslo a cukr. Upevníme lopatkový nástavec a obě suroviny necháme spojit. Robota necháme pracovat na poloviční výkon a do máslového krému postupně přidáváme žloutky a rum.

Základ těsta necháme dokonale propracovat.

Nyní vyměníme lopatkový nástavec za hnětací hák. Do mísy robota přilijeme připravenou kaši s kvasnicemi. Robota opět zapneme a postupně přidáváme připravenou mouku. Necháme vypracovat těsto. Těsto musí být měkké.

Mísu s hotovým těstem lehce pomoučíme, zakryjeme potravinářskou folií a ještě utěrkou. Těsto necháme v teplé místnosti kynout 1 hodinu.



Vykynuté těsto na koblihy
Zdroj: Marcela Hackerová

Na pomoučeném vále rozválíme těsto na přibližný obdélník. Na jednu polovinu naznačíme skleničkou kolečka o průměru 5-6 cm.

Doprostřed každého naznačeného kolečka položíme lžičku meruňkové marmelády. Druhou polovinou rozváleného těsta kolečka s marmeládou překryjeme (podívejte se do fotogalerie pod receptem).

Okraje lehce přitiskneme a skleničkou prokrojíme koblihy. Hotové koblihy vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení.



Prokrojení koblihy
Zdroj: Marcela Hackerová

Do každé koblihy uděláme malý důlek obráceným koncem měchačky. Necháme je na válu ještě 20 – 30 minut kynout, zakryté potravinářskou folií.

Velmi důležitá rada: V polovině kynutí koblihy otočíme. Kdybychom je neotočili, koblihy by nám nestejně vykynuly. Horní polovina by byla vykynutá více a na výsledku by to bylo znát.

Před vkládáním koblih do tuku je ale obrátíme do původní polohy – dolíkem od měchačky nahoru. Pokud je dolík nevýrazný, před smažením jej měchačkou vytlačíme znovu.

Ve velkém kastrolu nebo pánvi zahřejte olej na 180 stupňů. Oleje musí být tolik, aby koblihy plavaly (přibližně 4 cm). Koblihy vkládáme do oleje naznačeným důlkem nahoru. Nebudou se nám převracet.

TIP: Připravenost oleje ke smažení zjistíme i bez teploměru. Špejli ponoříme do tuku, když se nám začnou okolo špejle hojně dělat bubliny, můžeme začít smažit.

Koblihy se smaží poměrně rychle, proto nikam od pánve neodcházíme.

Koblihy budeme smažit do zlatova 1,5-2 minuty po každé straně. První stranu pečeme se zakrytou skleněnou poklicí. Skleněnou proto, abychom sledovali stav smažení. Pak je odkryjeme, koblihy převrátíme na druhou stranu a dokončíme smažení stejně dlouhým časovým intervalem.



Smažící se koblihy pod poklicí
Zdroj: Marcela Hackerová

Hotové koblihy vyjmeme z tuku a odkládáme je na mřížku nebo na savou kuchyňskou utěrku. Před podáváním koblihy pocukrujeme moučkovým cukrem smíchaným s cukrem vanilkovým.

Dobře vykynuté a usmažené koblihy by měly mít kolem svého obvodu bílý proužek.

Ze zbytků těsta můžeme vytvořit neplněné koblihy nebo uplést různé neplněné tvary.

V období masopustu maminka pekla koblihy plněné meruňkovou marmeládou a v průběhu roku byly koblihy neplněné, ale s přidáním rozinek.

Až koblihy ochutnáte, zažijete pocit, jako byste padali do prachových peřin. Těsto je chutné a hebké a s meruňkovou marmeládou je to neskutečný chuťový zážitek.