Pagáče se škvarky, brynzou a medvědím česnekem

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/pagace-se-skvarky-brynzou-a-medvedim-cesnekem.html

Čerstvě upečené pagáče se škvarky, brynzou a medvědím česnekem jsou křupavé, lahodné, voňavé a nejde jim odolat. Slunečné odpoledne na zahradě ve společnosti škvarkových pagáčů, sklenky červeného vína a dobrých přátel, nemá chybu.

Přípravu pagáčků si vždy rozdělím do dvou dnů. Večer připravím těsto a zakryté ho nechám v chladu kynout do druhé dne.

Na přípravu 12 kusů pagáčků budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky
- 5 g soli
- 100 ml mléka
- 10 g čerstvého droždí
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 1 celé rozšlehané vejce (polovina do těsta a druhá na potření)
- 50 g změklého másla, nakrájeného na kostky o hraně 1,5 cm
- 20 g nastrouhaného sýra (Parmezán, Pecorino, Grana Padano …)
- 125 g nasekaných škvarků
- 100 g brynzy
- Svazek medvědího česneku (mimo sezonu používám naložený do soli)
- 1 kávová lžička grilovacího koření
- Na posypání kmín, sezam, hrubozrnnou sůl nebo provensálské bylinky
- 1 plech
- 1 arch papíru na pečení

Pečení: na 180 °C po dobu 30 minut

Postup přípravy pagáčků se škvarky, brynzou a medvědím česnekem

Jak jsem uvedla hned v úvodu, je ideální si práci rozložit do dvou dnů. Večer si připravit těsto a péct druhý den.

Na zadělání těsta si připravíme kvásek.

Do 100 ml vlažného mléka nadrobíme kvasnice, přidáme lžičku krupicového cukru a nádobu zakryjeme. Počkáme asi 15-20 minut, než se kvasnice zaktivují a pak je lžičkou promícháme s mlékem.

Mouku smícháme se solí a s nastrouhaným sýrem.

Do mísy robota (těsto ale můžete také zadělávat ručně) přelijeme kvásek, přidáme ½ rozšlehaného vajíčka a asi polovinu připravené osolené mouky se sýrem. Nasadíme hnětací hák a spustíme robot na poloviční výkon.

Asi po minutě začneme do mísy přidávat postupně kostky rozvolněného másla a po lžících zbytek mouky. Necháme robot pracovat minimálně 4-5 minut, dokud není těsto dokonale propracované.

Připravíme si náplň do těsta. V misce smícháme brynzu (slovensky bryndza) se dvěma špetkami soli a kávovou lžičkou grilovacího koření. Přidáme nasekaný medvědí česnek. Na sekání jsem použila elektrický sekáček. Vše propracujeme a spojíme vidličkou.



Brynza s medvědím česnekem
Zdroj:Marcela Hackerová

Škvarky rovněž nasekáme v sekáčku, ale můžeme i nožem. Do nasekaných škvarků se v nádobě sekáčku přimíchají i zbytky medvědího česneku.



Nasekané škvarky
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto vyklopíme na vál a už nehněteme. Jen z něj vytvarujeme šišku, kterou válečkem rozválíme do oválu přibližně 35 x 25 cm.

Těsto potřeme nasekanými škvarky a na škvarky rozetřeme připravenou brynzu. Okraje necháme volné, cca 4 cm.



Rozválené těsto pomazané škvarky a brynzou
Zdroj:Marcela Hackerová

Naplněné těsto 3x přes sebe přeložíme a pak ještě na polovinu. Balíček naplněného těsta opět rozválíme na placku a pak zase složíme a z těsta uděláme kouli.

Propracované těsto s náplní vložíme do lehce pomoučené misky a necháme ho kynout.

Těsto se musí nechat kynout cca 3 hodiny. Já to dělám tak, že těsto připravím v pátek večer, misku zakryju čepicí do sprchy (mám ji jen pro kynutí těsta) a odnesu ji do chladné předsíně a tam těsto nechám do druhého dne. V sobotu ráno těsto přinesu do kuchyně a pokračuji v práci.



Pagáče se škvarky - postup přípravy 1
Zdroj:Marcela Hackerová

Z vykynutého těsta na válu rukama vytvoříme váleček, který rozdělíme na 12 kusů - pagáčů.

Z každého kusu uděláme kuličku, kterou mírně zploštíme. Lze to i tak, že těsto rozválíme na sílu 1 – 1,5 cm a z těsta vykrajujeme kolečka o průměru 8 cm. Jednotlivé kusy klademe na plech vystlaný papírem na pečení.



Pagáče se škvarky - postup přípravy 2
Zdroj:Marcela Hackerová

Na plechu je necháme kynout další hodinu. Pak je potřeme druhou polovinou rozšlehaného vajíčka a posypeme třeba solí, kmínem nebo sezamem.

Já, protože semínka a zrníčka bych neměla moc jíst, jsem pagáčky posypala provensálským kořením a hrubozrnnou solí. Záleží na vaší volbě, čím je budete sypat.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme je po dobu 30 minut. Povrch je krásně zlatý a nejlépe chutnají ještě vlažné.