Koblihy a koblížky

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/koblihy-a-koblizky.html

Čerstvě usmažené koblihy i koblížky jsou nadýchané, sladké a neodolatelné. Nemusíme si je ale připravovat jen v období masopustu. Maminka i babička je pekly v průběhu celého roku. Koblihy byly bez sladké náplně, jen do nich přidávaly rozinky namočené do rumu.

Na přípravu 23 koblih a 23 koblížků budeme potřebovat

Na kvásek

- 130 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvých kvasnic
- 2 čajové lžičky krupicového cukru

Na těsto

- 500 g hladké mouky + na podsypání na vál a ruce
- 50 g krupicového cukru
- 250 g nastrouhaných (jako na knedlíky) a den předem uvařených brambor
- 2 rozšlehaná celá vajíčka
- 2 špetky soli
- 20 ml rumu
- 50 g másla pokojové teploty (nakrájeného na menší kostičky)

Na smažení

- Olej na smažení
- 2 archy papíru na pečení
- 2 plechy
- Vykrajovátka o průměru 7 cm + 3 cm
- Nůžky
- Kleště nebo pinzetu

Na obalování

- Směs moučkového, krupicového, vanilkového cukru + ½ kávové lžičky mleté skořice

Doba kynutí těsta: 1 hodina

Smažení v oleji horkém 170 °C cca 1 minutu po každé straně (do světle zlatavé barvy)

Zpracování těsta: v robotu nebo ručně

Postup přípravy koblih a koblížků

Všechny suroviny na koblihy si připravíme večer den předem tak, aby měly všechny stejnou pokojovou teplotu.

Studené uvařené brambory budeme strouhat bezprostředně před tím, než je budeme přidávat do

těsta.

Do misky nadrobíme připravené kvasnice, zasypeme je krupicovým cukrem a zalijeme je vlažným mlékem. Misku zakryjeme a necháme 15 minut pracovat.

Do mísy robota nebo na zadělání ručně nasypeme mouku, osolíme ji, přidáme odvážený cukr a vše promícháme. Přidáme nastrouhané brambory, rozšlehaná vajíčka, rum a dobře promíchaný kvásek.

Do robota upevníme hnětací hák a pustíme ho na poloviční výkon. Asi po 2 minutách, kdy se nám v míse začne tvořit těsto, začneme do mísy přihazovat kostičky rozvolněného másla až do jejich spotřebování.

Kdo chce, může nyní přidat namočené rozinky v rumu (jako moje maminka). Já jsem rozinky nepřidávala.

Robot necháme pracovat minimálně 5-8 minut, dokud se nám nevytvoří hladké a mírně lepivé těsto.



Vykynuté těsto
Zdroj:Marcela Hackerová

Nádobu s těstem zakryjeme potravinářskou folií a necháme těsto kynout při pokojové teplotě hodinu. Těsto krásně nabyde.

Těsto necháme kynout při pokojové teplotě 1 hodinu.

Pomoučíme si ruce a těsto vyklopíme na pomoučený vál. Rukama těsto částečně roztáhneme a následně ho rozválíme na placku tak, aby síla těsta byla cca 1 cm.

Z těsta vykrajujeme kolečka o průměru 7 cm. Pěkně jedno vedle druhého tak, aby se nám jich vedle

sebe vešlo co nejvíce. Mně se jich povedlo 15 kousků. Kolečka osvobodíme od odkrojků. Odkrojky dáme stranou.



Vykrájené koblihy z rozváleného těsta
Zdroj:Marcela Hackerová

Z jednotlivých koleček vykrojíme uprostřed otvor (měla jsem malou skleničku o průměru 3 cm). Po každém vykrojení jsem okraj skleničky pomoučila, aby se těsto nelepilo.

Vykrojené koblížky klademe na plechy vystlanými papírem na pečení. Mezi koblihami jsem nechávala slušný rozestup.

Malé vykrojené koblížky (hraběcí) jsem nechala na válu a smažila je jako poslední. Bylo jich také 23 kousků.

Z odkrojků těsta uděláme znovu kouli a válečkem ji rozválíme na sílu 1 cm a postup opakujeme.

Z odkrojků jsem vykrájela ještě 8 koblih. Koblihy na plechu zakryté necháme kynout 20-30 minut.



Koblihy s otvorem
Zdroj:Marcela Hackerová

Do menší pánve nebo kastrůlku se silnějším dnem nalijeme olej do výše 3-4 cm (koblihy musí plavat a nešoupat si bříško o dno) a necháme ho zahřát na 170 °C.

Než se olej zahřeje, připravíme si misku na obalování koblih ze směsi uvedených cukrů a skořice. Směs promícháme.

Nyní si vezmeme nůžky a papír na pečení mezi jednotlivými koblihami rozstříháme, tak aby každá kobliha měla pod sebou samostatný kus papíru na pečení.

Koblihy vkládáme do oleje i s papírem proto, abychom je při transportu do oleje nezdeformovali, a navíc má těsto tendenci se k papíru přilepit.

Do zahřátého oleje opatrně položíme koblihu i s papírem. Asi po 5 vteřinách, vezmeme kleště nebo pinzetu, papír lehce zpod koblihy, vytáhneme. Necháme ho okapat a dáme stranou.



Smažení koblih
Zdroj:Marcela Hackerová

Já jsem smažila po třech koblihách a bylo to akorát, protože víc jsem nestíhala.

Koblihy si udrží tvar, nepřevrací se.

Smažíme maximálně 1 minutu po každé straně do světle zlaté barvy.

Usmažené koblihy odkládáme na tác vystlaný papírovými utěrkami, aby odsály přebytečný tuk, a ještě teplé je obalujeme ve směsi cukrů a skořice.



Koblížky
Zdroj:Marcela Hackerová

Jako poslední jsem smažila 23 mini koblížků, a i ty jsem obalovala v připraveném cukru.

Koblihy jsou úžasně nadýchané, sladké a chutné. I po třetím koblížku je těžké se ubránit a nevzít si další.