Recept na polotuhé kynuté těsto základní - vhodné na koláče, buchty, rohlíčky, vdolky…

https://varimesmarcelou.cz/recept-na-polotuhe-kynute-testo-zakladni-vhodne-na-kolace-buchty-rohlicky-vdolky…

Když jsem se začínala orientovat v kuchyni, bylo pro mě kynuté těsto tak trochu strašák. Ale chuť zakousnout se do vlastnoručně upečeného koláče se švestkami či borůvkami byla silnější. Nebudu tvrdit, že příprava je snadná a rychlá. Kynuté těsto je taková marnivá milenka. Vyžaduje hodně času a pozornosti. Kynuté těsto nemá rádo přílišné experimenty a je třeba držet se receptur.

Kynuté těsto můžeme připravovat ručně, v robotu či v domácí pekárně. Záleží na vás, jaký způsob si zvolíte.

Těsto by se mělo mísit vždy jedním směrem. Proto já na přípravu těsta nejraději používám robot, protože na důkladné vypracování a hnětení těsta nemám sílu. Má to pro mě ještě jednu výhodu, přidávám mouku a tekutinu postupně a vidím, jak se tvoří hustota těsta. V domácí pekárně není vidět, zda je pro dané těsto tekutiny málo nebo moc, protože každá mouka nasává vlhkost jinak.

Množství tekutiny je opravdu zásadní, protože když do těsta přidáme více tekutiny, než je mouka schopná vstřebat, pak s výsledkem nebudeme spokojeni. Těsto řádně nevykyne a upečené nebude nadýchané, ale z trouby vyndáme „brus“. Tak tomu říkala moje maminka a následně si kladla otázku, co udělala špatně.

Suroviny na přípravu polotuhého kynutého těsta vhodného na buchty, koláče, rohlíčky a vdolky či rozpeky

(množství surovin na 2 velké koláče o průměru 30-32 cm nebo 4 menší koláče o průměru 20-22 cm)

Na obvykle používaný kvásek (doba aktivace kvasnic = 10-15 minut)

- 100 ml vlažného mléka
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 20 g čerstvých kvasnic

Já používám níže popsaný postup na přípravu kvásku (doba aktivace kvasnic je 30-40 minut při pokojové teplotě, v ledničce 10-12 hodin)

- 100 g hladké mouky
- 100 g vody teplé 32 °C
- 15 g čerstvých kvasnic
- 1 rovnou čajovou lžičku krupicového cukru

Na těsto

- 150 g hladké mouky (většinou používám Babiččinu volbu)
- 250 polohrubé mouky
- 2 špetky soli
- 1 celé vejce

- 1 žloutek
- 60 g krupicového cukru
- 6 polévkových lžic vlažného mléka (opravdu stačí)
- 100 g Hery nebo másla pokojové teploty, nakrájené na menší kusy

Doba kynutí kvásku: 30 minut

Doba kynutí těsta: 1 hodina

Doba dokynutí hotových tvarů (koláče, buchty, rohlíčky….) 15 minut

Pečení na 180 – 190 °C

Doba pečení: podle síly těsta: rohlíčky 18-20 minut, koláče 30-35 minut (povrch pečeného těsta vždy zezlátne)

Postup přípravy kynutého těsta

Aby se nám podařilo připravit kynuté těsto, musí mít všechny suroviny stejnou pokojovou teplotu. A to i kvasnice. Někdo peče výhradně z polohrubé mouky. Já ji míchám s polovinou mouky hladké. Těsto se mi zdá jemnější. Maminka používala 90 % mouky hladké a 10 % polohrubé.

Základem každého kynutého těsta je kvásek. Já jsem přípravu klasického kvásku opustila v momentu, kdy jsem důkladně přečetla, nastudovala a hlavně vyzkoušela přípravu těsta podle knihy od Jean-Michaela Raynauda: „Vůně francouzského pečení“.

Základem každého vykynutého těsta je kvásek.

Odvážíme si 100 g vlažné vody. Do vody nadrobíme kvasnice. Necháme je částečně rozpustit a lžičkou je vymícháme tak, aby se ve vodě důkladně rozpustily. Do kvasnicové vody nasypeme 1 rovnou čajovou lžičku krupicového cukru a do tekutiny zapracujeme odvážených 100 g hladké mouky. Lžící vymícháme hladké a kašovité těstíčko.

Misku zakryjeme potravinářskou folií a při pokojové teplotě necháme kynout 30-40 minut. Použijeme-li dost silnou mouku (třeba Manitobu), tak za tuto dobu kvásek zdvojnásobí, až ztrojnásobí, svůj objem. Dobře funguje i mouka Babiččina volba.



Do mísy robota si zatím nasypeme obě mouky, cukr i sůl a vše promícháme. Vajíčko i žloutek rozšleháme vidličkou a přidáme je do mísy. Do hlavy robota upevníme hnětací hák. Robot pustíme na minimální výkon a do mísy přidáme postupně 6 polévkových lžic mléka a vykynutý kvásek.



Budeme si pamatovat, že pokud připravujeme kynuté těsto s tukem (máslo, Hera, sádlo…), budeme tuk do těsta zapracovávat jako poslední. U křehkého těsta je to právě naopak.

Asi po 1 minutě, kdy se nám v míse začnou tvořit shluky těsta, začneme po kostičkách přidávat Heru nebo máslo. Nejdříve se nám v míse začne tvořit mírně mazlavá hmota. Nebojte se, že něco v nepořádku. Rychlost hnětení zvýšíme na poloviční výkon a robot necháme pracovat minimálně 10 minut.

Těsto je hotové v době, kdy se nám namotá na hák a lehce se odlepuje od stěn mísy. Těsto je hladké a téměř nelepivé.

Pomoučíme si ruce a těsto z hnětacího háku sejmeme a v dlaních z něj vytvoříme kouli (krouživými pohyby prstů natahujeme (podhrnujeme) těsto do dlaní tak, aby se dole spojilo v jeden bod. Tímto bodem pak několikrát potáhneme po pracovní desce válu, aby spoj zůstal neznatelný).



Těsto vložíme do mísy, kterou zakryjeme potravinářskou folií. Já používám plastovou čepici, kterou jsem si pro tento účel koupila v kadeřnických potřebách a výhradně ji používám na zakrytí mísy s těstem. Těsto necháme kynout přibližně 1 hodinu při pokojové teplotě.

Proces kynutí se nesnažíme žádným způsobem urychlit.

Ideální na přikrytí těsta pro jeho kynutí je plastová čepice z kadeřnických potřeb.

Vykynuté těsto jen podebereme rukou nebo měchačkou a přeneseme ho na vál. Budeme si pamatovat, že vykynuté těsto NIKDY nepřekládáme ani jinak nedeformujeme. Budeme těsto jen převalovat otevřenými dlaněmi a postupně z něj vytvářet zvolené finální tvary (koláče, buchty, šátečky, rohlíčky….) odkrajováním a rozvalováním.



Hotové tvary necháme na plechu dokynout cca 15 minut. Mezi jednotlivými tvary necháme mezery, protože pečením těsto nabude. Než přistoupíme k pečení, potřeme okraje koláčů, či jiné tvary rozšlehaným celým vajíčkem nebo jen rozšlehaným bílkem s přidáním 1 lžíce mléka, buchty máslem či sádlem… a necháme ve vyhřáté troubě do zlatova upéct. Doba pečení – viz výše.