Kaiserky – císařovy houstičky

https://varimesmarcelou.cz/kaiserky---cisarovy-housticky

Na Kaiserky jsem se chystala dlouho. Na netu či v kuchařkách je receptů hodně, ale na každém mi něco vadilo, tak jsem si postup i suroviny vytvořila sama. Upekla jsem úžasně chutnající křupavoučké houstičky, které by neurazily ani císaře.

Když přišel manžel z práce, tak už od dveří volal: „Tady to voní, ty jsi něco dobrého pekla“. A když Kaiserky uviděl, úplně se rozněžnil: „Ty vypadají krásně, běžím si umýt ruce a otevři mi, prosím, k nim pivo“. Já jsem si pivo nedala, ale snědla jsem polovinu Kaiserky a úplně jsem ztratila řeč. Nejen, že krásně vypadly, ale byly tak neskutečně chutné a křupavé. Ale nejvíce mě těšilo, že to celé bylo moje dílo.

Na přípravu 10 kusů císařových houstiček budeme potřebovat

Na kvásek potřebujeme

- 150 g směsi mouky z uvedeného smíchaného množství (zbylých 350 g přijde do těsta)
- 15 g čerstvých kvasnic
- 10 g krupicového cukru
- 70 g vlažné vody
- 80 g plnotučného mléka

Na těsto si připravíme

- připravený kvásek
- 300 g hladké mouky
- 200 g mouky semola (prodává Košík, Makro možná i jiní prodejci). Obě mouky promíchat dohromady
- 1 syrové rozšlehané vejce (5 polévkových lžic do těsta a zbytek na potření houstiček)
- 10 g soli
- 110 ml vlažné vody
- 60 g namletých škvarků nebo sádla pokojové teploty

Na dokončení a upečení:

- 60 g hodně změklého másla na pomazání těsta
- 2 polévkové lžíce oleje na vykynuté těsto
- Sezam na posypání (nebo mák či hrubozrnnou sůl)
- 2 plechy pokryté papírem na pečení

Příprava a navážení: 20 minut

Kynutí kvásku: 30 minut

Zpracování těsta v robotu: 10 minut

Kynutí těsta: 40 minut

Kynutí hotových tvarů na plechu: 20 minut

Způsob tepelné úpravy: pečení v troubě (horní i dolní ohřev)

Teplota pečení: 200 °C

Doba pečení: 25 minut

Postup přípravy císařových houstiček Kaiserek

Ze smíchané mouky odebereme 150 g. Do prostornější misky nadrobíme 15 g kvasnic, zasypeme je 10 g krupicového cukru, zalijeme 70 g vlažné vody a 80 g vlažného mléka. Metličkou vše rozmícháme, aby se kvasnice dokonale rozpustily.

Do rozpuštěných kvasnic naráz vsypeme 150 g směsi mouky a pevnější lžičkou s delší rukojetí vymícháme těstíčko. Sem, tam, hrudka mouky nevadí.



Na misku s kváskem nasadíme mikrotenový sáček, uděláme takovou čepici. Kvásek necháme pracovat minimálně 30 minut. Měl by ztrojnásobit svůj původní objem.

Než nám kvásek vykyne, připravíme si ostatní suroviny. Do mísy robotu nasypeme zbylých 350 g směsi mouky a vmícháme 10 g soli. Rozšleháme si vajíčko a k mouce přidáme 5 polévkových lžic. Kvásek krásně vykynul (mně skoro přetekl).



Pomocí stěrky ho přesuneme do mísy robota.

Upevníme hnětací hák a robot pustíme na minimální výkon. Asi po 10 vteřinách začneme po lžících přidávat vlažnou vodu z připraveného množství. Vodu tam nesmíme nalít najednou, protože mouka by ji nedokázala tak rychle vstřebat.

Přibližně po 2 minutách do mísy robota postupně přidáme namleté škvarky nebo sádlo. Na texturu vznikajícího těsta nehleďte, jsme teprve na začátku. Po 3 minutě zvýšíme rychlost hnětení na stupeň č. 1 a necháme robot pracovat dalších 7 minut. Za tuto dobu se nám vytvoří krásné, lesklé a nelepivé těsto.

Z těsta vytvoříme rukama kouli, vložíme ji zpět do mísy (dno mísy můžeme lehce poprášit hladkou moukou). Mísu s těstem zakryjeme potravinářskou folií nebo jako já plastovou čepicí, zakoupenou v kadeřnických potřebách (mám ji výhradně na kynutí těsta).

Těsto necháme kynout minimálně 40 minut. Za tuto dobu krásně zvětší svůj objem. Vykynuté těsto pokapeme 2 lžícemi oleje.

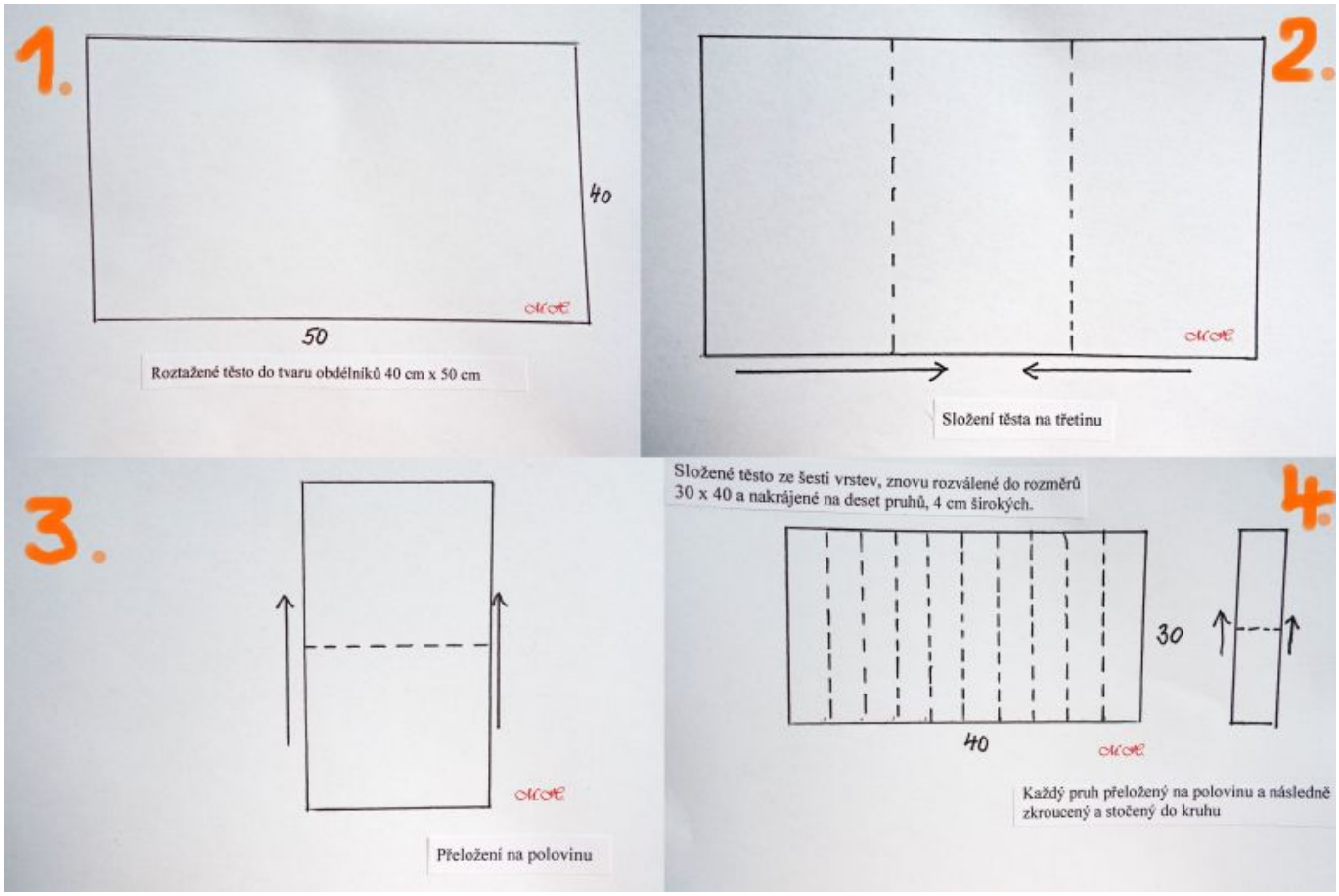


Těsto přendáme na vál. Já jsem zvolila vál plastový, protože těsto má na sobě olej a také na válu je naznačený rastr v centimetrech.

Oběma rukama těsto roztáhneme (bez pomoci válečku) do velikosti 40 cm x 50 cm (složené foto č.1). Jde to úžasně snadno. Těsto se nelepí, nevrací a je pružné.

Celou plochu roztaženého těsta pomažeme 60 g hodně změklého másla. Zvládla jsem to dlaní jedné ruky.

Těsto si pomyslně rozdělíme podélně na třetiny. Třetinu zprava přeložíme přes prostřední třetinu a třetinu zleva přes prostřední a pravou třetinu. Jako když se skládá papír (složené foto č.2).



Aby toho nebylo ještě málo, složené těsto přeložíme na polovinu. Nyní budeme mít 6 vrstev těsta na sobě (složené foto č.3).

Nyní vezmeme váleček a složené těsto rozválíme na obdélník 30 cm x 40 cm. Kromě rozválení tím navíc z těsta vytlačíme přebytečný vzduch. Při válení uslyšíme, jak bubliny vzduchu praskají. Rádlem nebo kráječem na pizzu z těsta nakrájíme pruhy 4 cm x 30 cm. Tedy celkem 10 pruhů (složené foto č.4). Každý pruh přeložíme přes sebe, zakroutíme do spirály a stočíme do kruhu.



Na každý plech položíme 5 kusů a necháme je ještě kynout 20 minut.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C, horní i dolní ohřev.

Po dvaceti minutách houstičky na prvním plechu potřeme zbylým rozšlehaným vajíčkem a posypeme je sezamem nebo mákem, či solí. Plech vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 25 minut. Totéž opakujeme i s druhým plechem.



Kaiserky se nádherně upekly, rozvoněly celý dům a chutnaly, jako od vídeňského pekaře z doby C. K. Byla to ta nejlepší terapie na deštivé jaro, smutnou duši a nekonečné čekání na ústup koronavirové pandemie.