Švestkové knedlíky z kynutého těsta

https://varimesmarcelou.cz/svestkove-knedliky-z-kynuteho-testa

Kynuté knedlíky, plněné švestkami byl „majstrštyk“ mojí maminky. Sladká jídla moc nemusím, ale tyhle knedlíky mně moc chutnaly. Má to jen jeden háček, chce to čas. Připravit kynuté těsto chvíli trvá, ale výsledek stojí za to. Tak si je pojďme společně připravit.

Švestkové kynuté knedlíky zasypané nastrouhaným tvrdým tvarohem, bohatě pocukrované, přelité rozpuštěným máslem a sladkou smetanou jsou prostě neodolatelné.

Na přípravu 6 kusů švestkových (ovocných) knedlíků o průměru 9 cm budeme potřebovat

Na kvásek

- 70 g hrubé mouky
- 50 g vlažné vody (30 °C)
- 5 g kvasnic
- 8 g krupicového cukru

Doba kynutí: 30-45 minut

Na těsto

- 140 g hrubé mouky
- 1 vejce, menší a rozšlehané
- 1 polévkovou lžíci vlažné vody
- 3 g soli
- Polohrubou mouku na podsypání na vál

Doba kynutí hotového těsta: 30 minut

Dále si připravíme

- 6 ks švestek i s peckami nebo jiné ovoce dle vlastního výběru, ale švestky jsou TOP
- Plech na pečení
- 1 arch papíru na pečení
- Potravinářskou folii
- Větší hrnec s poklicí
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření knedlíků
- 3 hřebíčky do vody, ve které se knedlíky budou vařit

Na dochucení a dozdobení (množství dle chuti každého strávníka)

- Rozpuštěné máslo
- Nastrouhaný tvrdý tvaroh
- Moučkový cukr smíchaný se sáčkem vanilkového cukru
- Šlehačku
- Lístky máty

Doba varu: 12 minut

Příprava těsta: v robotu

Postup přípravy ovocných knedlíků z kynutého těsta

Do misky nadrobíme 5 g kvasnic a zasypeme je 8 g krupicového cukru a do misky přilijeme odvážených 50 g vlažné vody (30 °C). Metličkou vše promícháme, aby se nám rozpustily kvasnice.

Do rozpuštěných kvasnic naráz vsypeme 70 g hrubé mouky a lžičkou vymícháme těstíčko. Stačí míchat tak 20-30 vteřin.

Misku vložíme do mikrotenového sáčku a necháme ji stát na lince přibližně 30-40 minut. Za tuto dobu kvásek zdvojnásobí, až ztrojnásobí svůj objem. Záleží na teplotě v místnosti.

Když máme kvásek hotový, smícháme 140 g hrubé mouky se solí a nasypeme ji do mísy robotu. Vajíčko rozšleháme. K mouce nalijeme rozšlehané vajíčko a přidáme kvásek. Správně vykynutý kvásek by měl v misce vytvořit provázkovitou texturu.

Do robotu upevníme hnětací hák a pustíme ho na poloviční výkon. Asi po minutě hnětení přilijeme do mísy robotu 1 polévkovou lžíci vlažné vody. Ne víc. Robot necháme pracovat, aby těsto po 10 minutách hnětení vytvořilo nelepivou kouli a na stěnách mísy nezůstala žádná z použitých surovin.

Hák na hnětení vyjmeme. Kouli těsta ponecháme v míse robotu a tu zakryjeme potravinářskou folií. Těsto necháme kynout 30 minut.

Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál lehce posypaný polohrubou moukou.

Vykynuté těsto už nehněteme, jen ho vyklopíme na vál.

Z těsta plochými dlaněmi vyválíme válec asi o průměru 6 cm. Ostrým nožem nebo kartou na těsto váleček rozdělíme na 6 stejně velkých kusů.

Z každého kusu vytvoříme v dlaních kouličku-bochánek. Bochánky vyskládáme na plech potažený papírem na pečení. Bochánky zakryjeme utěrkou a necháme je odpočinout 15 minut.



Mezitím si dáme vařit vodu na knedlíky. Musí jí být tolik, aby v ní knedlíky plavaly. Vodu osolíme a na vůni přidáme ještě hřebíčky.

Nyní si knedlíky naplníme švestkami či jiným ovocem. Z každého bochánku těsta na válu vytvoříme placku. Jde to výborně nejprve dlaní a následně prsty těsto roztáhneme do kruhu o průměru přibližně 10 cm.

Doprostřed těsta položíme švestku. Těsto spojíme přes ovoce a spojem dolů položíme hotový knedlík na plech s pečícím papírem. Hotové knedlíky necháme 10 minut odpočinout.



Knedlíky vložíme do vroucí vody a za mírného probublávání vody je vaříme 12 minut. V polovině varu je ve vodě obrátíme.

Bezprostředně po vyjmutí knedlíků z vody, je několikrát propíchneme vidličkou, aby z nich unikla horká pára.

A můžeme podávat zasypané nastrouhaným tvrdým tvarohem, bohatě pocukrované, přelité rozpuštěným máslem. V naší rodině se přidávaly ještě 1-2 polévkové lžíce sladké smetany. Zkuste si k nim přidat i pár lístků máty. Moc se ke knedlíkům hodí.



Všechno dohromady je to sice kalorická bomba, ale připravuji je jednou, maximálně dvakrát za sezonu. Mně na porci stačí 1 knedlík a manžel si dává 2. Z uvedeného množství se tedy nasytí čtyřčlenná rodina.

Když je všechny hned nesníte, můžete si je ohřát v mikrovlnce v neuzavřeném mikrotenovém sáčku po dobu 1 minuty i druhý den. Na kvalitě knedlíků to nebude znát.

Knedlíky se na sebe nelepí, na povrchu se nevytvoří tuhá slupka a na řezu jsou stejně hebké a nadýchané jako ty čerstvé. Se zamrazením zkušenost nemám, protože nám knedlíky nikdy žádné nezbyly.