Domažlický bacán – přílohová bramborová placka

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/domazlicky-bacan-prilohova-bramborova-placka.html

K vytvoření tohoto receptu mě inspirovala poznámka u hesla Bacán v etnologickém časopisu Český lid z roku 1904 „Těsto stejné jako na lívance s přidáním nastrouhaných syrových brambor“. Bacán jsem upekla a bylo to velké dobrodružství. Prosím, čtěte dál.…

Zde je citace z výše zmíněného časopisu z roku 1904 na téma Bacán:

… Je to pečivo dosti chutné. Proto také namlsalo se občanstvo domažlické, a kde kdo pekl jen bacána. Aby tomuto hýření kuchyňskému konec byl učiněn, vydali „páni na rathauzu“ nařízení, že nadále bacán se smí péci jen „na cedulku“, tj. na úřední povolení. Na cedulce té prý byla udána míra bacána, která se nesměla překročiti. Bacán nesměl býti širší a delší nežli byl pekáč, a vyšší než trouba. Děje-li se tak v Domažlicích dosud, neumím povědětі.…

A tak jsem se pustila do přípravy Bacánu a bylo to správná volba. Improvizace vítězí.

Na přípravu bacánu budeme potřebovat

- ¼ litru mléka
- 1 vejce
- 170 g hladké mouky
- 10 g kvasnic
- 1 kávová lžička krystalového cukru (nebo 2x nabrat mezi prsty)
- 1 čajová lžička soli
- 100 g syrových oloupaných brambor nastrouhaných najemno (asi 2 středně velké)
- Kulatou formu na pečení o průměru 28 cm
- Sádlo na vymazání formy
- Strouhanku na vysypání formy

Postup přípravy

Mléko ohřejeme (nesmí být horké). Část, asi 1 dcl přelijeme do mísy, ve které budeme těsto připravovat. Do mléka rozdrobíme kvasnice a přidáme cukr. Přikryjeme a necháme asi 10 minut kynout. Pak kvasnice v mléce důkladně rozmícháme.

Přilijeme zbytek mléka a přidáme vejce. Metličkou nebo ručním elektrickým šlehačem vše začneme šlehat. Mouku jsme si promíchali se solí a po lžících jí přidáváme do těsta za stálého šlehání.

Ušlehané těsto přikryjeme utěrkou a v teple necháme 20 minut kynout.

Nyní si připravíme formu, kterou vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou. Brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Z brambor vymačkáme vodu a přidáme je do částečně vykynutého těsta. Důkladně je vmícháme do těsta a necháme kynout ještě dalších 20 minut.

Mezi tím si troubu předehřejeme na 190 °C. Těsto vlijeme do připravené formy a dáme péct do vyhřátí trouby. Po 35 minutách z trouby vyndáme voňavou do zlatova upečenou a báječně vonící 1,5 cm vysokou placku.

Je to úžasně chutnající příloha k salátům, čočce, omáčkám typu koprová nebo houbová. Grilované maso nebo ryby se salátem a čerstvě upečeným bacánem je dokonalá prezentace vaší kuchyně.

Vyzkoušela jsem bacán rovněž jako přílohu k salátu TABBOULEH. Výsledek byl nad očekávání. Doporučuji !!!