Houskové kynuté knedlíky

https://varimesmarcelou.cz/houskove-kynute-knedliky

Recept na houskové kynuté knedlíky vychází z babiččiny kuchyně. Babička ale suroviny nevážila, jen dosypávala a dolévala, aby těsto bylo „tak akorát“. Její mantru „tak akorát“ jsem vychytávala několik let.

Babička těsto připravovala ručně, pomocí měchačky. Je to fuška, a proto jsem hledala jiný způsob přípravy. Nejdříve jsem zkusila robot, to byla úplná katastrofa. Napadlo mi, použít cukrářskou kartu a těsto jen převalovat od stěn mísy do středu, jako když se zadělává a překládá chléb.

Velmi důležité je, aby suroviny na knedlíky měly stejnou teplotu a my měli víru v sebe, že to zvládneme.

Jedna paní starostka se mi svěřila, že na knedlíky každá kuchařka potřebuje „zbabičkovatět“. To slovo jsem nikdy předtím ani potom neslyšela. Ale myslela-li, že kuchařka musí mít v kuchyni mnohaletou zkušenost, pak to není pravda. Stačí jen ukázat cestu.

Připravit houskové kynuté knedlíky není opravdu nic složitého.

Požádala jsem manžela, který skutečně nikdy kynuté těsto nepřipravoval a není v kuchyni úplně doma, aby podle tohoto receptu připravil knedlíky. Dopadlo to na výbornou, knedlíky na fotografiích jsou jeho dílo.

Na přípravu 18-20 plátků houskových knedlíků (asi 4 porce) budeme potřebovat

Na kvásek

- 100 g mléka (lepší je středně tučné nebo tučné ředěné vodou v poměru 1:1), v případě nouze lze použít jen vlažnou vodu
- 8 g čerstvých kvasnic
- 5 g krupicového cukru
- 1 vrchovatou polévkovou lžíci hladké mouky

Na těsto

- 330 g hrubé mouky
- 8 g soli
- 90 g bílého pečiva (cca 2 rohlíky)
- 2 vejce (asi 100-120 g)
- 50 ml vlažného mléka dle potřeby (každá mouka saje jinak)
- Polohrubou mouku na podsypání

Další pomocníci

- Velký hrnec s poklicí
- Vody tolik, aby knedlíky po nakynutí ve vodě plavaly (výška 13-15 cm)
- Sůl do vody na vaření knedlíků
- Cukrářská karta

- Metla na zadělání kvásku

Náročnost: střední

Doba kynutí kvásku: 15-20 minut

Doba kynutí těsta: 45 minut (závisí na okolní teplotě)

Doba kynutí knedlíků: 20 minut na prkénku nebo válu

Doba varu: 20 minut

Příprava těsta: ručně pomocí cukrářské karty

Postup přípravy houskových kynutých knedlíků

Nejprve začneme kváskem. Mléko si ohřejeme na teplotu 30 – 35 °C. Z teplého mléka, nadrobených kvasnic, 1 lžičky krupicového cukru (5 g) a 1 polévkové lžíce hladké mouky připravíme kašovitou směs. Jako ideální pomocník pro míchání je metla. Nádobku zakryjeme a v teple necháme vykynout.



Než nám vykyne kvásek, nakrájíme si rohlíky na drobné kostičky, smícháme je s hrubou moukou a solí.



Vajíčka vidličkou rozšleháme a přilijeme je do mísy s moukou a pečivem. Zároveň s vajíčky přidáme i vykynutý kvásek.

Nyní všechny kuchařské knihy uvádějí větu: „vypracujeme těsto“. Ale co taková začínající kuchařka nebo začínající kuchař? Jak ti si s tím poradí. Moje neteř Markétka říká, že by k některým receptům potřebovala manuál.

Vezmeme cukrářskou kartu do ruky a zprvu suroviny od středu začneme překládat přes sebe. Do procesu tvorby těsta začneme zapracovávat mouku pěkně od okrajů mísy do středu.

Vznikající těsto vypadá na menší katastrofu, začne se mírně lepit. Z mírně lepivého těsta nepropadáme panice, žádná katastrofa se nekoná. Klidně pokračujeme v překládání.

Nalepené těsto na kartě klidně několikrát setřeme obrácenou stranou nože a pokračujeme v překládání těsta od okrajů do středu mísy. Pěkně dokola. Postupně nám uprostřed mísy vzniká koule. Bude-li se nám zdát těsto tuhé, přidejme v průběhu překládání 2–3 polévkové lžíce mléka. Většinou víc nepřidávám.

Budeme si ale pamatovat, že těsto na knedlíky je lepší trochu měkčí lepivější, než to tužší a nelepivé, protože z měkčího těsta připravíme „péřové knedlíky“ kdežto z toho nelepivého, připravíme knedlíky na skus tuhé.

Kouli těsta kartou trochu přetvoříme do mírného válečku. Těsto lehce posypeme polohrubou moukou, mísu zakryjeme potravinářskou folií a necháme cca 45 minut kynout.



Nakynuté těsto pomocí karty vyklopíme na pomoučený vál. Lehce těsto pomoučíme a dlaněmi vyválíme šišku asi 25 cm dlouhou. Kartou nebo nožem ji v polovině překrojíme, abychom získali dva knedlíky.

Důležitá rada: Vykynuté těsto po vyklopení z mísy na vál už dále zásadně nehněteme ani nepřekládáme. Maminka se této rady nedržela a pak se divila, že jí knedlíky při vaření popraskaly.

Oba připravené knedlíky necháme na vále kynout cca 20-30 minut (podle toho kolik máme času). Za tuto dobu je několikrát obrátíme.

Osolenou vodu v hrnci přivedeme k varu. Nakynuté knedlíky vaříme mírným varem v osolené vodě 20 minut (myslím od bodu varu). V polovině varu knedlíky obrátíme. Já knedlíky při vaření převracím po 3 až 4 minutách. Lépe se provařují.



Po vyjmutím uvařených knedlíků z hrnce musíme mít na paměti jednu zásadní věc. Z uvařených knedlíků musí odejít nahromaděná pára, aby se nesrazily. Existují dva způsoby. Buď uvařené knedlíky rychle vyndáme na vál, nití odkrojíme okraj a knedlík překulíme na druhou stranu. Nebo lze použít vidličku a knedlíky na několika místech propíchat.

Krájení nití

Pod knedlík zasuneme nit na vzdálenost cca 1,5 cm od konce knedlíku. Oba konce nad knedlíkem překřížíme a tahem do stran odkrojíme plátek knedlíku.

Do doby podávání knedlíky uchováváme v teple. Babička hrnec s knedlíky uchovávala v peřinách, já používám fleecovou deku. Opravdu to funguje, věřte mi.,

