



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak,
je Melicharová Eva.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci
projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

Moučníky z kynutých těst

Vařené kynuté moučníky : vkládáme je do vařící mírně osolené vody, vaříme 10 až 12 minut. Po vyjmutí ihned propíchujeme vidličkou, aby pára mohla vyprchat a knedlík se nesrazil

KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY

Suroviny : hrubá mouka, vejce, sůl, droždí, mléko, povidla, cukr, skořice, máslo

Postup: do prosáté hrubé mouky přidáme vejce, sůl, kvásek, zbytek vlaž. mléka. Směs promícháme, vypracujeme hladké nelepivé těsto a dáme je vykynout. Pak těsto rozválíme na silnější plát, krájíme čtverce, na ně nanese povidla, zabalíme kulaté knedlíky a necháme chvíli kynout. Pak vaříme, po uvaření propícháme, podáváme sypané moučkovým cukrem se skořicí a přelijeme rozpuštěným máslem

Pečené kynuté moučníky: vkládáme do rozehřáté trouby, po 10 minutách teplotu zmírníme a dopečeme. To, že je pečivo dopečené poznáme podle barvy. Vyšší tvary zkoušíme propíchnout špejlí – nezůstane – li na ní těsto, je výrobek upečený.

DOMÁCÍ PLNĚNÉ BUCHTY

Suroviny: hl. mouka, vejce, cukr, citr. kůra, sůl, máslo, mléko, droždí, náplň (maková, tvarohová, povidlová)

Postup: do prosáté hl. mouky přidáme vejce, cukr, str. citron. kůru, sůl, rozpuštěné máslo, zbylé vlažné mléko, kvásek a vypracujeme těsto. Necháme vykynout, vyválíme plát, vykrájíme čtverce, na ně klademe náplň a zabalíme. Skládáme je na máslem vymazaný pekáč, promašťujeme je. Naplněné buchty necháme na pekáči vykynout, potřeme je na povrchu máslem a ve středně vyhřáté troubě upečeme do červena. Po mírném vychladnutí vyklopíme, pocukrujeme a ještě teplé podáváme.

Smažené kynuté moučníky:

KOBLIHY

Suroviny: hr. mouka, žloutky, cukr, str. citr. kůra, sůl, vlažné mléko, rum, droždí, máslo

Postup: do prosáté hrubé mouky přidáme žloutky, cukr, str. citr. kůru, sůl, vlažné mléko, rum, rozpuštěné máslo a vykynutý kvásek. Směs pečlivě promícháme a vypracujeme až se přestane lepit a těsto je hladké, tažné, se vzduchovými bublinami. Těsto pomoučneme, přikryjeme ubrouskem a dáme kynout. Pak z něj vyválíme plát a tvořítkem naznačíme kroužky, naplníme marmeládou druhým vykrojený kolečkem přikryjeme, okraje tlakem spojíme a tvořítkem znovu vykrojíme. Necháme znovu nakynout. Smažíme v rozehřátém oleji do zčervenání. Správně usmažené koblihy mají uprostřed bílý proužek. Podáváme pocukrované.

