

0001.knedlík z domácí pekárny

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka

1 vejce (nebo místo vejce - 1 lžice olivového oleje)

500 g hrubé mouky (může být i polohrubá)

1 lžička cukru

1 lžička soli

1 lžička sušeného droždí nebo 0,25 kostky čerstvého

3 hrsti kostek z rohlíků - sušených (nemusí být)



Postup

Těsto si během hnětení ohlídáme, buď přisypeme mouku, nebo přilijeme trochu mléka. Těsto nesmí lepit!
Po vykynutí propracujeme, rozdělíme na 2 - 3 díly, vytvoříme šišky a necháme ještě cca 10 minut pod utěrkou kynout.

Vaříme nad parou:

do kastrolu dáme asi do půlky vodu. Přes to dáme vykroucenou vlhkou utěrku a připevníme ji gumou.

Založíme dobře okraje, ať nevyhoříme:-).

Až voda začne vařit, položíme na utěrku knedlíky, přiklopíme velkou mísou nebo druhým kastrolek a vaříme 25 minut. Napařené knedlíky několikrát propícháme špejlí.

Vaříme ve vodě:

knedlíky vložíme do vroucí osolené vody, vaříme 20 minut - po 10.minutách otočíme. Uvařené knedlíky několikrát propícháme špejlí.

Paříme v napařovacím hrnci:

těsto rozdělíme podle velikosti hrnce na 3 - 4 díly, záleží, jak máte velký napařovací hrnec. Knedlíky vypracujeme do válečků a necháme přikryté utěrkou 30 minut kynout. Pak opatrně přeneseme a vložíme do napařovacího hrnce tak, aby vykynutá horní strana byla na spodu. Základem napařování je nutné nalít vodu do spodní části hrnce dle ukazatele. Zapneme knoflík s časem na 25 – 30 minut. Napařovací hrnec vydá signál po ukončení. Napařené knedlíky několikrát propícháme špejlí a pomašlujeme máslem ze všech stran.