Kalendár Kváskovanie 2023

CHVÍLE PLNÉ ŠŤASTIA, LÁSKY A PEČENIA

NATY ŽÚREKOVÁ ŠTEFKOVÁ
ING. DANIELA RAU

Home made with Love
www.kvaskovanie.sk

Buď najlepšou verziou SEBA SAMEJ.

BUBLANINA PERINBABA

Na štartér potrebujeme: 200 g pšeničnej polohrubej múky • 220 g polotučného mlieka • 2 PL materského ražného kvásku
Suroviny zmiešame lyžicou v mise, prekryjeme neprievzdušným materiálom a necháme vykvasiť pri izbovej teplote 6 – 9 hodín.
Na cesto potrebujeme: 400 g pšeničnej polohrubej múky • 250 g práškového cukru • 200 g rastlinného oleja • 400 ml polotučného mlieka • 4 vajcia • štipku soli
Na dokončenie potrebujeme: maslo na vymastenie plechu • múku na vysypanie • sezónne ovocie alebo odkvapkané zavárané ovocie

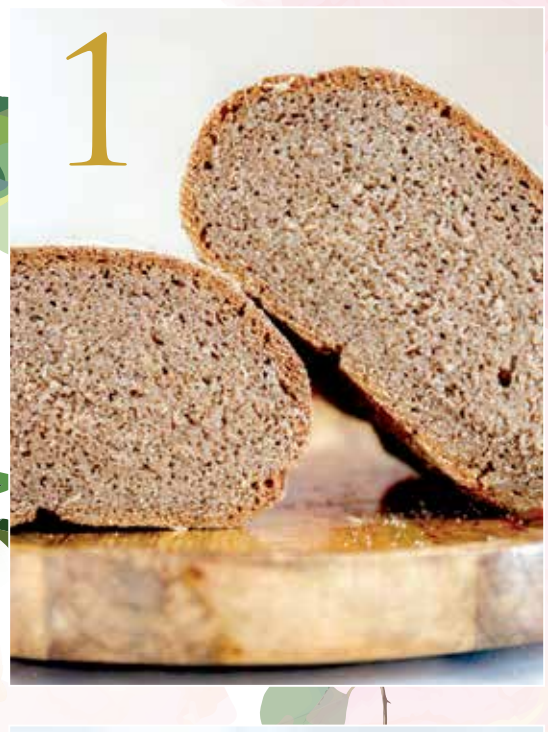
• • •

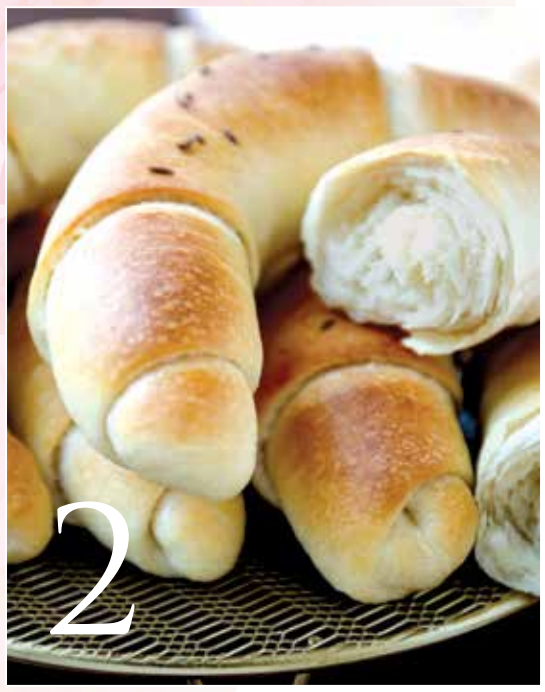
POSTUP:

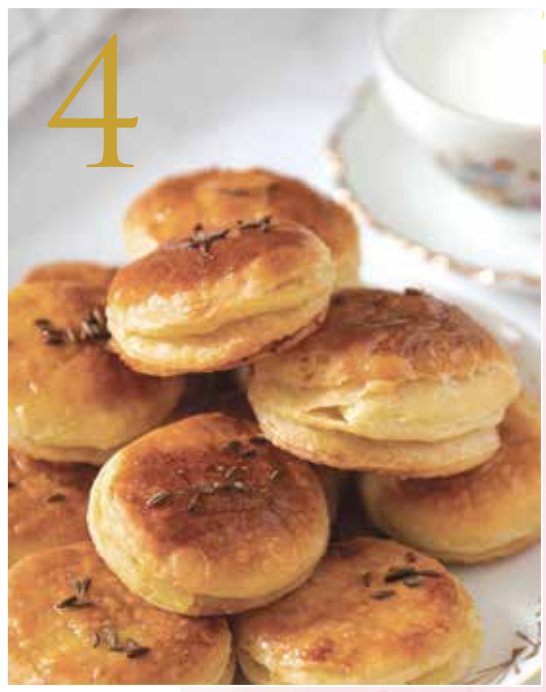
Do správne vykvaseného štartéra pridáme polovicu mlieka a vareškou premiešame.
Vo väčšej mise vymiešame metličkovým mixérom žĺtky, do ktorých postupne pridávame polovicu množstva cukru. Vymiešame až do nadýchanej peny. Do peny postupne primiešame olej a zmes mlieka so štartérom. Následne po častiach primiešame aj múku.
Do zmesi po troškách pridávame druhú polovicu mlieka. Pridáme postupne len toľko mlieka, aby sme získali cesto asi ako hustejšie cesto na lievance.
Misu prekryjeme neprievzdušným materiálom a necháme odležať pri izbovej teplote 2 – 4 hodiny.
Rúru rozohrejeme na 180^{0}C.
Bielky so štipkou soli vyšľaháme metličkovým mixérom na hustú penu, do ktorej postupne primiešavame druhú polovicu cukru. Bielkovú penu varechou zľahka a postupne primiešame do cesta v mise. Vylejeme na maslom vymastený a múkou vysypaný plech. Cesto nenechávame v plechu už stáť, aby sneh v ceste nepadol a bublanina zostala nadýchaná. Na cesto poukladáme ovocie a hneď dáme piecť do rozohriatej rúry. Pečieme 35 minút.
Počas pečenia rúru zbytočne neotvárame, aby cesto nekleslo.
Pečieme, až kým získame zlatisto-hnedý odtieň. Akurátnu upečenosť bublaniny overíme vpichnutím drevenej špajdle do cesta. Keď je akurátne upečená, špajdla by mala zostať čistá (bez cesta). Pokiaľ cesto ešte nie je vo vnútri dostatočne prepečené, no povrch je už hnedkastý, prikryjeme vrch koláča papierom na pečenie alebo alobalom a ešte dopečieme potrebnú dobu.
Následne necháme bublaninu vychladnúť, no pozor: nie na príliš studenom mieste. Cesto by mohlo spadnúť. Môžeme ju nechať chladnúť aj vo vypnutej pootvorenej rúre.
Nakrájame a môžeme posypať práškovým cukrom.
Dobrú chuť.

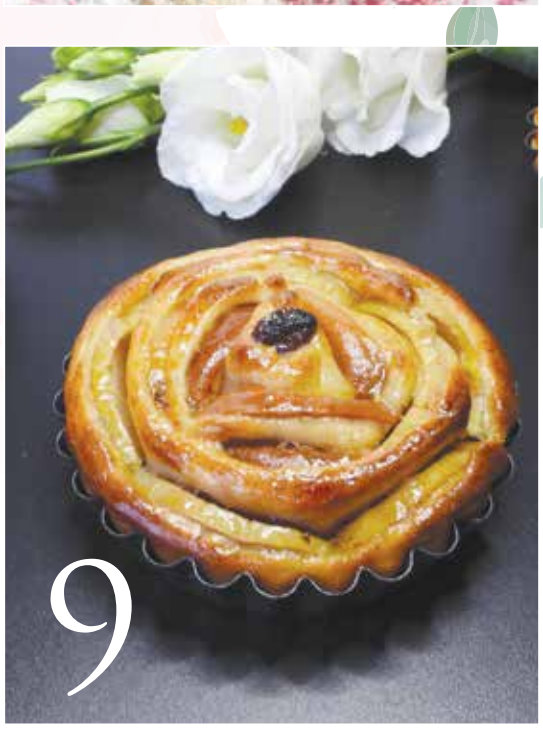
Kváskový kalendár

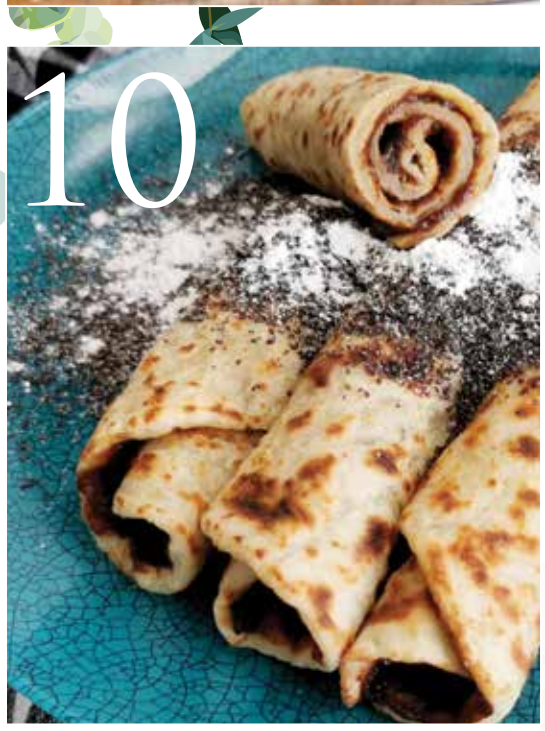
S INŠPIRATÍVNYMI MYŠLIENKAMI

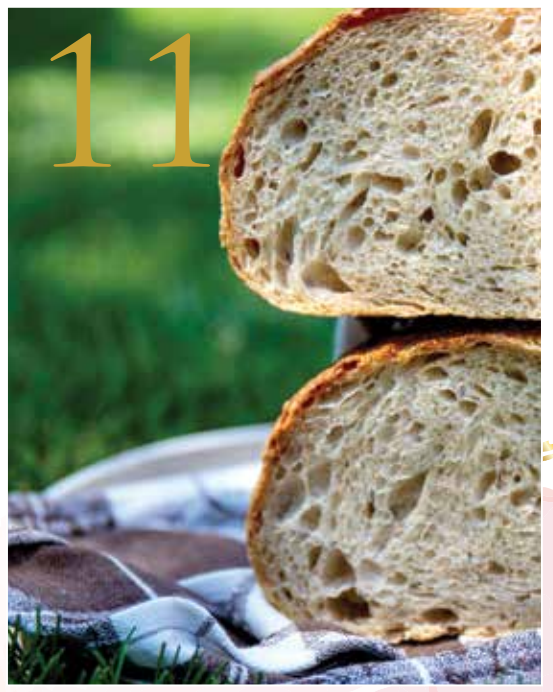


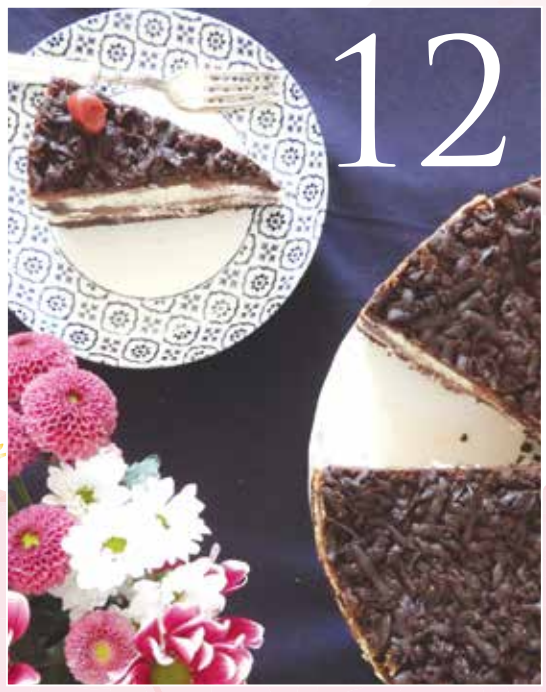












UPEČ SI MOMENTY RADOSTI

s kváskovaním.

8 582000 022418