

Z kuchyně biochemika

Skalický trdelník

(cca 8 ks)

Potřebujeme: 1 kg - polohrubá mouka, 1/2 kg - hladká mouka extra, 25 dkg - kryšt. cukor, 10 dkg - kvasnice, 9 ks žltka cca 0,7 lit. mlieka, 2 dcl oleja, 1 pochúťková smotana, 1/8 -nka másla, sádlo - pol. lyž., trocha citrónovej kôry, muškát. orechu, rum, vanilkový cukor

Z hore uvedeného zoznamu vypracujeme (dobře) hladké cesto, ktoré necháme nakysnúť. Keď je cesto vykysnuté odvážeme si na váhu 40 dkg bochníky, ktoré znovu necháme pokysnúť. Potom bochníky rozšúlame na valčeky cca 80 cm dlhé a znovu necháme pokysnúť (cca 10 min.). Potom cesto namotáme do trdla (sú to drevené valčeky) tak, aby sa trochu cesto prekryvalo. Potrieme to rozšľahaným bielkom a obalíme v orechoch. Pečieme v rúre pri teplote 250 stup. cca 20 min. tak, že valčeky otáčame, aby bol trdelník rovnomerne upečený zo všetkých strán. Keď je trdelník upečený, vytiahneme trdlo a dobre vyfúkame paru, ktorá je vnútri. Dobře pokapkáme sádlom zo všetkých strán.

Keď trdelník vychladne, posypeme ho mletým cukrom s vanilkou.



(Specifikace trdla v českém jazyce: trdlo jest lehce kónická dřevěná tyčka o průměru cca 5 cm nejlépe z tvrdého dřeva dlouhá tak, aby se dala vložit do trouby na boční jezdce pro plech a tím byla umístěna pěkně v prostoru trouby. V případě naší horkovzdušné trouby je to 45 cm. Kónická proto, by se trdelník z trdla dobře vytahoval.)

Prajem dobrú chuť!
Váš Fero Stefanec a - mn -