Povidlové buchty pro mého Honzu

https://www.varimesmarcelou.cz/povidlove-buchty-pro-meho-honzu

Buchty se u nás doma pekly od nepaměti. Pekla je babička, pekla je i moje maminka. Nejvíce mi chutnaly ty s povidly. A když mi maminka četla pohádky, fascinovala mě ta, v které šel Honza do světa s rancem plným buchet. Já bych daleko nedošla, protože babiččiny buchty bych snědla hned za prvním kopcem. Dnes mám jednoho Honzu doma, není pohádkový, a moc ráda mu peču buchty.

Na přípravu 18 kusů povidlových buchet budeme potřebovat

Na první těsto (kváskový startér)

- 50 g hladké mouky
- 50 g polohrubé mouky
- 100 g vlažného mléka
- 15 g kvasnic
- 20 g krupicového cukru

Na druhé těsto

- 200 g polohrubé mouky
- 200 g hladké mouky
- 100 g krupicového cukru
- 2 špetky soli
- 2 žloutky (syrové)
- 100 ml vlažného mléka
- 100 g másla pokojové teploty nakrájené na cca 2 cm kostky
- + vykynuté první těsto

Na náplň

- 250 g švestkových povidel
- Máslo na potření jednotlivých buchet před pečením
- Sádlo na vymazání pekáče
- Horké rozpuštěné máslo s rumem (1:1) na potření upečených horkých buchet
- Pekáč s vyšším okrajem o rozměrech: 35 cm x 20 cm
- Robot na přípravu těsta

Doba kynutí 1 těsta: 45 minut

Doba hnětení v robotu pomocí háku: 15 minut

Doba kynutí hotového těsta: 1 hodinu

Pečení: na 190 °C 35 minut – před koncem pečení zakrýt alobalem

Postup přípravy povidlových buchet

Nejprve si připravíme 1. těsto (kváskový startér).

Do misky odvážíme vlažné mléko, nadrobíme kvasnice a zasypeme je 20 g krupicového cukru. Metlou prošleháme, až se kvasnice i cukr rozpustí. Pak naráz přisypeme promíchanou směs z 50 g hladké mouky a 50 g polohrubé mouky. Lžičkou s delší rukojetí vymícháme řídké těsto. Netrvá to ani minutu. Sem tam hrudka nevadí.

Z mikrotenového sáčku uděláme přes misku stan a necháme kváskový startér 45 minut kynout.

Po této době přistoupíme k přípravě hlavního těsta na buchty.

Příprava 2. těsta

Do mísy robota odvážíme obě mouky na druhé těsto, přidáme krupicový cukr, sůl a vše promícháme. Přidáme dva žloutky, 5 lžic vlažného mléka (z připravených 100 ml) a vykynuté 1. těsto, které zatím 3x nabylo na objemu.

Robot pustíme na nízký výkon. Asi po minutě hnětení začneme postupně přidávat kostky másla a lžíci mléka. Tak postupujeme do úplného spotřebování odváženého másla i odměřeného mléka. Máslo musí do těsta přijít jako poslední.

Zvýšíme výkon robotu na polovinu a necháme ho pracovat na celkovou dobu 15 minut. Já jsem asi 2x robot zastavila a stěrkou jsem těsto stáhla ze stěn a pak nechala robot pracovat dál.

Hotové těsto stáhneme z háku, pomocí cukrářské karty nebo stěrky z něj v míse uděláme kouli a poprášíme ji moukou. Zakryté (výborná je potravinářská folie) necháme 1 hodinu kynout.

A jdeme na přípravu buchet

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a rozdělíme na 3 stejně velké kusy – bochánky. Těsto nesmí být příliš tuhé, protože pak by byly tuhé i buchty. Pomoučené dlaně jsou skvělý pomocník. Bochánky necháme 15 minut kynout.

Každý bochánek pak rozdělíme na polovinu a každou polovinu na 3 stejné výseče.

To samé uděláme i s ostatními dvěma bochánky. Z rozděleného těsta v dlaních vytvarujeme hladkou

kuličku a přeneseme ji na plech pokrytý papírem na pečení. Celkem vytvoříme 18 kuliček.

Než zpracujeme celé těsto, tak ta první kulička už nám krásně nakynula. Spojem ji položíme nahoru a dlaní rozmáčkneme do tvaru placičky. Doprostřed položíme vrchovatou lžičku povidel a těsto přes náplň přetáhneme a spojíme.

Spojem několikrát potáhneme po válu a naplněnou buchtu položíme spojem dolů do připraveného a vymazaného pekáče. Každou buchtu vydatně potřeme máslem.

A tak postupujeme u všech 18 kusů. Do pekáče je vyskládáme: 3 buchty na kratší stranu a 6 buchet na delší stranu.

Hotové tvary necháme v pekáči dokynout 20-30 minut. Vajíčkem je nepotíráme. Vložíme je do vyhřáté trouby na 190 °C a necháme péct po dobu 35 minut. Ke konci pečení buchty zakryjeme alobalem.

Upečené buchty ještě horké potřeme rozpuštěným horkým máslem smíchaným s rumem (1:1). Vizuálně jsou krásné, úžasně voní, a ještě lépe chutnají.

Buchty vydrží měkoučké i 3 dny, protože v těstě nejsou bílky, které mají „krátký poločas rozpadu“. Když se do kynutého těsta přidají bílky, upečené těsto pak rychleji stárne a tvrdne.

Udělala jsem pokus a jednu buchtu jsem 3. den od upečení zakryla potravinářskou folií s tím, že ochutnám 5. den. Nevymýšlím si, i 5. den bylo těsto uvnitř měkké.