Pikantní cuketová buchta

https://www.varimesmarcelou.cz/pikantni-cuketova-buchta

Pikantní cuketová buchta je voňavé a lehce pikantní pohlazení pro naše chuťové pohárky. První vlažný kus jsem ochutnávala a říkala si, že je to boží jídlo, které nezapadne jako pokus, ale bude v cuketové sezóně opakovaně na našem jídelníčku.

Recept na pikantní cuketovou buchtu vznikl na vyžádání přítelkyně Libušky. Nejprve jsem si myslela, že buchta bude sladká, ale potěšila mě, že myslí buchtu na způsob bramborové. Bramborovou buchtu s uzeným připravovala maminka a tu by ani ve snu nenapadlo, že by se mi po mnoha létech její recept hodil.

Na přípravu pikantní cuketové buchty budeme potřebovat

Na kvásek

- 15 g kvasnic
- 1 dl vlažného mléka
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) hladké mouky

Na těsto

- 2 velká vejce (žloutky a bílky zvlášť)
- 400 g nastrouhané dužiny starší cukety (nutné je odstranit tvrdou kůru i jádřince)
- 400 g polohrubé mouky
- 1 polévkovou lžíci oleje
- 7 g soli
- ½ dl vlažného mléka
- Vykynutý kvásek

Na obohacení chuti

- 1 čajovou lžičku oregana
- ½ čajové lžičky mletého černého pepře
- 2 polévkové lžíce smažené cibule
- Chilli (každý dle své volby)
- 200 g uzené krkovice nakrájené na malé kostičky
- 80 g nastrouhaného chedaru
- Sníh ze dvou bílků
- Forma na pečení o průměru 24-26 cm
- Sádlo na vymaštění formy (neobsahuje vodu a buchta půjde snadno vyklopit)
- Strouhanku na vysypání formy

Doba kynutí kvásku: 20 minut

Doba kynutí těsta ve formě: 20 minut

Pečeme na 180 °C po dobu 40 minut, pak zvýšíme teplotu na 200 °C a dopékáme 20-25 minut

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy pikantní cuketové buchty

Nejprve si připravíme kvásek z uvedených surovin. Na rozpuštění kvasnic v mléce a následně zapracování mouky, použijeme metlu. Krásně suroviny spojí. Misku zakryjeme a necháme kynout 20 minut.

Mezitím si připravenou mouku promícháme se solí. Zároveň si formu na pečení dokonale vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou.

Na vymazání formy doporučuji výhradně sádlo, neobsahuje vodu a po vychladnutí se skvěle vyklopí.

Oloupanou starší cuketu zbavíme jádřinců a nastrouháme ji na struhadle (otvory na mrkev).

Těsto můžeme připravit ručně nebo za pomoci robotu. Já jsem část zadělávala v robotu a část ručně.

Do mísy robotu dáme oba žloutky, lžíci oleje, mléko a vykynutý kvásek. Na míchání použijeme lopatkový nástavec. Přidáme i nastrouhanou cuketu. Suroviny necháme promíchat. Stačí 3–4 minuty. Nyní postupně, po lžících, do těsta zapracujeme mouku smíchanou se solí.

Robot vypneme a do těsta ručně, za pomoci stěrky, zapracujeme všechny uvedené suroviny na obohacení chuti. Jako poslední přijde dotuha vyšlehaný sníh ze dvou bílků. Než těsto přelijeme do připravené formy, ochutnáme (lehkým olíznutím malířku), zda je dost slané a pikantní. Necháme ho před pečením odpočinout přibližně 20 minut.

Formu vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme 40 minut. Pak teplotu zvýšíme na 200 °C a dopékáme 25 minut. Stav propečení zkontrolujeme špejlí.

Formu s upečenou cuketovou buchtou položíme na mřížku a necháme téměř vychladnout. Pokud jsme na vymazání použili sádlo, s vyklopením nebudou problémy. Buchtu nakrájíme na porce a můžeme podávat.

Buchta není vůbec dusivá, naopak je velmi hebká, neskutečně voní, na řezu krásně vypadá. A chuť, tak ta je boží.