

# Slunečnice

Babička nám kdysi tak často opakovala, že člověk jí i očima, až se mi to dostalo pod kůži. V duchu ji teď slyším pokaždé, když těsto nějak neobvykle tvaruji. Stejně to je u slaných slunečnic. Jsou překvapivě jednoduše tvarované a upečené vypadají na stole kouzelně.



## Suroviny:

180–190 g vody  
1 lžička cukru  
12 g čerstvého droždí  
100 g bílého jogurtu  
3 lžíce oleje  
2 lžičky soli  
500 g hladké mouky

## Na potření a posyp:

vejce, semínka

## Postup:

1. Ve vlažné vodě rozmícháme cukr s droždím a necháme 15 minut stát. Přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které bude asi 40–60 minut kynout.
2. Vykynuté těsto propracujeme na stole a rozdělíme na 16 dílů, ze kterých vznikne 8 větších slunečnic (nebo 20 dílků – na 10 slunečnic menších). Každý dílek zakulatíme do bulky a po krátkém odpočinku polovinu bulek lehce rozválíme a každou z nich několikrát nařízíme (viz foto). Cípy těsta zevnitř placky vytočíme ven a takto ji uložíme na plech (budou potřeba 2 plechy, květ slunečnice zabere poměrně hodně místa). Do volného středu každé cípate placky uložíme jednu z nerozválených bulek a slunečnice necháme 20–30 minut kynout.
3. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme semínky a upečeme ve vyhřáté troubě (horkovzduch 180 °C / 17–20 minut).

## Poznámka:

- Lze tvarovat i malinko jinak. Po rozdělení těsta na poloviny necháme půlku zatím stranou, z druhé uděláme 8 či 10 bulek a po krátkém odpočinku je lehce rozválíme a uděláme „okvětní lístky“, stejně jako v prvním případě. Druhou polovinu rozválíme na plát, potřeme slanou náplní (např. osolenými mletými škvarky nebo máslem s utřeným česnekem), zavineme do pevného závinu a nakrájíme ho na 8 nebo 10 řezů, dle počtu přichystaných „kvitků“. Do každého z nich vložíme jeden kousek závinu, řezem nahoru. Necháme nakynout a upečeme stejně jako neplněné slunečnice.



# Sádlové housky „na počkání“

Zcela jednoduše tvarované housky obsahují trochu žitné celozrnné mouky, a tak nejsou zcela „bílé, prázdné“. Upéct je trvá jen něco málo přes hodinu, ale ten, kdo nespíchá, může použít menší množství droždí (17 g), lehce protáhnout kynutí těsta i pečiva na plechu a housky budou zcela dokonalé. Naopak – ve spěchu je možné použít droždí více, kynutí pak bude probíhat rychleji a tvarování si můžeme také zjednodušit – místo pletení housek z bulek narazíme raženky nebo kaiserky.



## Suroviny:

280 g vody  
17–25 g čerstvého droždí  
450 g hladké mouky  
50 g celozrnné žitné mouky  
2 lžičky soli  
4 lžíce rozpuštěného sádla (asi 30 g)

## Na potřetí a posyp:

vejce  
hrubá sůl  
kmín

## Postup:

1. Ve vlažné vodě rozmícháme droždí, přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které necháme jen asi 20–30 minut vykynout.
2. Těsto rozdělíme na 8–12 kousků, ty vytvarujeme do bulek a necháme je odpočinout, jen než si nachystáme plech na pečení a vejce na potřetí.
3. Bulky lehce vyválíme na krátký silný pramen a upleteme z nich housky (viz fotopostup str. 29).
4. Všechny housky uložíme na plech a necháme kynout jen po dobu, než se dobře rozežřeje trouba (asi 20 minut). Potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme solí a kmínem a upečeme (210–220 °C / asi 17 minut).

## Poznámka:

- Máte-li rádi škvarky, zkuste jich někdy hrst drobně pokrájet a přidat do těsta – výsledné pečivo je úžasně voňavé.

# Bílá cibulová pizza

Bílá pizza patří k těm nejobyčejnějším. Je jen na vás, čím ji naplníte, ale náplň by měla být co nejjednodušší a samozřejmě bez rajčatového podkladu. Občas tahle téměř holá, ale rychle připravená pizza přijde vhod. Cibuli, česnek a sýr má doma každý a nějaká bylinka pro vůni se určitě také najde!



## Suroviny:

170–180 g vody  
5–6 g čerstvého droždí  
200 g hladké mouky  
100 g pšeničné chlebové mouky  
3 lžíce oleje  
lžička soli

## Náplň:

cibule  
olej  
sůl  
bylinky (pažitka, oregano)  
česnek  
sýr

## Postup:

1. Ve vlažné vodě rozmícháme droždí, přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které necháme 30–40 minut vykynout.
2. Vykynuté těsto propracujeme, rozválíme na velikost plechu a necháme na něm znovu kynout (plech je třeba vymastit nebo těsto uložit na pečicí fólii; pak je nutné pamatovat na to, abychom z ní pizzu sundali ještě před krájením).
3. Nadýchané těsto zlehka potřeme olejem smíchaným se solí a krájenými bylinkami (do oleje je občas dobré vmíchat jeden rozetřený stroužek česneku), posypeme rozebránými tenkými půlměsíčky cibule, necháme vykynout a upečeme ve vyhřáté troubě (220–230 °C / 12–15 minut). Kdo má rád, posype pizzu před dopečením trochou sýra, výborná je mozzarella natrhaná na kousky.

# Šlupky

Recept na šlupky mám ještě po své babičce, která ho ráda dělala. Jednoduché cukroví, poměrně rychle hotové, levné a ze surovin, které má každý dostupné doma. Je to vlastně tenounká, křupavá šlupička těsta, ochucená částečně zkaramelizovaným cukrem. Přestože těsto není nic světoborného, musím se přiznat, že (alespoň u nás) jsou šlupky „velice žravé“.



## Suroviny:

90–100 g vody

1 lžička cukru na kvásek

13–15 g čerstvého droždí

300 g hladké mouky

50 g oleje

špetka soli

## Postup:

1. Ve vodě rozmícháme malou lžičku cukru, droždí a lžici mouky z přichystaného, odváženého množství. Kvásek necháme asi 20 minut probudit a pak vmícháme ostatní suroviny. Výsledkem je pevné, ale tvárné těsto. (Pokud je třeba, můžeme po kapkách trošičku vody přidat.)
2. Těsto rozdělíme na dva díly, každý vyválíme do dlouhého válečku o síle prstu a pak nakrájíme na dílky, celkem na 80–100 kousků. Na vále je zakryjeme utěrkou a necháme hodinu nakynout.
3. Pracovní plochu posypeme krystalovým cukrem. Do cukru po jednom vkládáme kousky těsta, válečkem v cukru rozválíme na velikost poloviny menší dlaně (cukr bude jen na jedné straně) a na plech je ukládáme cukrovou stranou nahoru. Nějak výrazně nenabudou, můžeme je tak ukládat téměř těsně k sobě, budou potřeba tři plechy.
4. Než šlupičky na plechu dokynou (asi 20 minut), necháme rozpálit troubu na 220 °C a šlupky postupně upečeme (10 minut).

## Poznámka:

- Karamel rád natahuje vzdušnou vlhkost. Proto budete-li chtít sušenky uchovat ve stejném stavu do druhého dne, je třeba je uložit v obalu, který co nejvíce zamezí přístupu vzduchu, a tím i vlhnutí upečených šlupiček.



# Černé rohlíčky (bleskově hotové)

Často se stane, že se ohlásí návštěva, která je obrazně téměř za rohem. Než opravdu zazvoní u dveří a pak se usadí a vypije si kávu, můžete nést na stůl černé rohlíčky. Jsou bleskově hotové, během hodiny. Zvenku lehce křupavé, uvnitř mechově měkounké, poměrně málo sladké, voní kakaem a skořicí. Chutnají samotné, jen lehce pocukrované, ale dovedu si představit nabídnout je hostům proříznuté a lehce promazané máslem.



## Suroviny:

190 g vody  
1 vanilkový cukr (20 g)  
18 g čerstvého droždí  
25 g zcela změkklého másla  
20 g cukru  
360 g hladké mouky

půl lžičky skořice nebo pemikového koření  
4–5 lžiček kakaa  
špetka soli

## Na potření a posyp:

vejce  
plátkové mandle

## Postup:

1. Ve vlažné vodě rozmícháme vanilkový cukr a droždí a necháme 15 minut odpočinout. Mezitím si k ruce připravíme ostatní suroviny a v misce rozšleháme vajíčko na potření rohlíčků. Po 15 minutách do vody s droždím přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto. Ihned po uhnětení těsto na pomoučeném stole rozdělíme na půl a z každé poloviny uděláme velkou bulku. Obě bulky rozválíme do tvaru kruhu a každý z nich rozdělíme na 8 výsečí (celkem tedy 16) a ze všech trojúhelníčků smotáme rohlík. Cíp přitom popotahujeme směrem od sebe, aby bylo více návínů.
2. Všechny rohlíčky uložíme na plech s pečicím papírem nebo fólií a necháme 15 minut odpočinout. Potřeme vejcem, posypeme plátky mandlí a upečeme ve vyhřáté troubě (220 °C / 12–15 minut, aby nebyly rohlíčky moc vypečené a tím i vysušené). Podáváme sypané moučkovým cukrem.

