

Recept na kynuté těsto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 6

2831 kalorií , **10 g** cukrů , **97 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-testo>

Příprava

Všechny přísady musí mít stejnou teplotu, proto si je připravíme v předstihu. Ve velké míse smícháme mouku a špetku soli. Droždí přidáme k špetce cukru a k troše vlažného mléka a rozmělníme ho. Do mouky uděláme důlek a droždí s mlékem nalijeme do důlku. Mísu s moukou a s droždím přikryjeme utěrkou a necháme stát cca 15 minut, aby se vytvořil kvásek. Mísu dáváme nejlépe na teplejší místo, kde není průvan. Po vytvoření kvásku přidáme zbytek mléka, cukru, změkklé máslo a vejce. Vše dohromady smícháme a vypracujeme těsto. Uhnětené těsto by mělo být hladké, pevné a nelepit se na vařečku. Mísu znovu přikryjeme utěrkou, uložíme na teplejší místo a necháme těsto kynout cca 30 minut. V této době můžeme těsto provzdušnit tím, že ho znovu zamícháme a necháme dál kynout. Těsto by mělo nakonec zdvojnásobit svůj objem. Nenecháváme ho dlouho stát, aby těsto nespadlo a pracujeme s ním dál, podle receptu. Zformované těsto na vále nebo na plechu ještě na cca 15 minut přikryjeme a necháme kynout. Kynuté těsto na koláče se peče cca 35 minut.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnice)
- špetka soli
- 150 ml mléka
- 50 g cukru moučka
- 100 g másla
- 1 vejce

Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto

▫ **Tip k receptu**

Pokud mléko ohříváme na pokojovou teplotu, musíme dát pozor, aby nebylo příliš horké, droždí by nemuselo pracovat a nevytvořil by se kvásek. Pórovité a jemnější těsto vytvoříme tím, že zpracované těsto dáváme kynout do lednice na cca 7 hodin. Naopak, jestli chceme urychlit kynutí, přehřejeme troubu na minimum stupňů, vypneme ji a přikrytou mísu dáme trouby na cca 15 minut, dokud nezdvójnasobí svůj objem.

