

Využití tibetské keřírové houbičky v kváskovém pečení



Jste-li zanícenou kváskovou pekařkou (pekaře samozřejmě nevyjímáme ;-)) a nemáte-li dosud keřírovou houbičku, neváhejte ani minutu. Podívejte se, kde všude může ve vaší kuchyni najít uplatnění:

1. Založení kvásku

Keřírová houbička funguje jako úžasný katalyzátor. Pokud tedy potřebujete expresně založit úplně nový kvásek, připravte rovnou mouku a vodu ve množství potřebném na rozkvas, přidejte asi tak 2 cm kousek keřírové houbičky, zamíchejte a nechte v pokojové či mírně vyšší teplotě pracovat. Za 24 hodin by měl být hotový rozkvas, který můžete rovnou použít do těsta a kousek si z něj odebrat na příště, jak jste zvyklí. (Houbičku už se z rozkvasu nepokoušejte vysvobodit, ona se tam rozpustí, rozpeče nebo tak něco, čert to vem... :-)) Nemám to sice osobně ověřené, ale prý jde takto relativně dobře založit kvásek i z bezlepkové mouky.

2. Oživení kvásku

Téměř denně čtu hořekování, že kvásek nepracuje, jak má, divně voní, je moc kyselý, má divnou barvu atd. atd. I pro omlazení kvásku lze s výhodou použít kousek tibetské houbičky 1-2 cm vmíchaný přímo do rozkvasu.

3. Keřír na zadělávání těsta

Ať už je to chleba, nebo buchty, s domácím keřírem kyne těsto mnohem líp. Práce s houbičkou je nenáročná – buď chcete, aby pracovala, v tom případě ji necháte v mléce, ze kterého dělá keřír a přitom se houbička množí, nebo chcete, aby nepracovala – v tom případě ji necháte v lednici spát. Taky může spát v mrazáku, dlouho :-).

4. Syrovátka do těsta a tvaroh na koláče

Podobnou službu, jako keřír, udělá při zadělávání i syrovátka. Z keříru si uděláte snadno výborný tvaroh (například jako náplň na koláče), syrovátku pak využijete opět do těsta, kterému se to, věřte mi, bude opravdu líbit.

No a kde se dá houbička koupit? – To nevím, většinou se totiž daruje, protože se mrška rychle množí. Na Facebooku je skupina, kde se dá najít někdo z okolí, kdo houbičku dodá. Dá se bez problémů poslat i poštou, sama jsem takto houbičku dostala i mnohokrát poslala.

Pečení a keříru zdar!

Sdílejte zkušenosti, sbírejte rady a inspirujte se na Facebooku ve skupině Kváskové pečení:

<https://www.facebook.com/groups/kvaskovepeceni/>

