KNĒDEĻI ČEHU NO HUGO





Man vārītie smeķē labāk nekā tvaicēti, un ikviens tos var pagatavot!
Mēģināju knēdeļus pēc vairākām receptēm, bet šī vienkārši ir vislabākā !!

Jums būs nepieciešams:

1/2 kg pusrupjo miltu
1/2 no viena svaiga rauga kubiciņa (vai sausais raugs 1 pac. - 7 grami)
250 ml piena
Cukurs
Sāls
2 olas (jums būs nepieciešama viena vesela ola un viens dzeltenums)

Procedūra:
Vispirms atdzīvinām raugu:
Uzkarsējiet pienu tā, lai tas būtu silts (mēru ar pirkstu – lai var mierīgi izturēt). Pievienojiet 1 ēdamkaroti cukura. Pievienojiet raugu (sasmalcinātu svaigu vai sauso), samaisiet un ļaujiet atdzīvoties 10 minūtes).
Traukā izsijājiet miltus. Pievieno tējkaroti sāls, 1 veselu olu un vienu dzeltenumu. Pievienojiet sagatavoto raugu un labi samaisiet. Jūs varat sajaukt mīklu ar rokām, es to izdarīju virtuves kombainā ar mīklas jaucēju. Sajauciet līdz nedaudz biezākai mīklai, tai nedrīkst līt, bet tā arī nedrīkst būt pārāk stīva. Pēc vajadzības pievienojiet miltus vai nedaudz silta ūdens.
Mīklu viegli apkaisa ar miltiem, pārklājiet ar audumu vai pārtikas foliju un vismaz 1,5 stundas atstāj rūgt siltā vietā.
Pārvietojiet mīklu uz miltiem izkaisītas virsmas, sadaliet to divās daļās. No katras izveidojiet garenus kukulīšus un raudzējiet vēl 15 minūtes.
Lielā, platā katlā uzvāriet ūdeni. Ūdens ne vairāk kā viena trešdaļa no tilpuma. Vārošā lieciet sagatavotos kukulīšus un pārlieciet vāku. Ja ūdens vārās pārāk daudz, pazeminiet temperatūru. (Nekādā gadījumā nevāriet bez vāka).
Vāra 7 minūtes, pēc tam uzmanīgi apgrieziet kukulīšus un vāriet vēl 7 minūtes.
Pēc tam tos pārvietojiet uz cepešpannas, sabakstiet ar koka iesmiņu un pārziediet viegli eļļu.
GATAVS !!!
Pūkainākie, gardākie knēdeļi pasaulē ir tapuši!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo