

Báč



Báč, kterému se také říká *toč*, má na Chodsku i na Šumavě spoustu variant. Babička například pekla báč a navrch krájela jablka (z čehož i občas někdo nebyl úplně nadšený).

Babička z Prapoříšťa měla taky svůj osvědčený recept, ale když pak dostala jiný od sousedky paní Havlové, tak už dělala báč jenom podle ní. A určitě stojí za to.



Suroviny:

- 1/2 kila polohrubé mouky
- 2 vejíčka
- 150 ml oleje
- 1/2 litru mléka
- dvě syrové brambory
- kostka kvasnic
- majoránka
- sůl
- česnek

Postup:

Nastrouháme dvě syrové brambory a přelijeme čtvrt litrem vařícího mléka, přidáme mouku a olej a promícháme. Uděláme kvásek - 1/4 litru vlažného mléka a kvasnice, necháme trochu vykynout a přidáme do těsta. Podle chuti přidáme majoránku, sůl a česnek. Všechno nalijeme na pekáč vymazaný sádlem a necháme asi půl hodiny kynout. Můžete dát pekáč s těstem kynout do trouby - na max. 50°C (jak to dáte na víc, tak kvasnice zabijete). Až to vyskočí, tak se to může dát péct na cca 170°C.



Necháme upéct dozlatova.



Tip: Můžete podávat s libovolnou omáčkou, například houbovou, ale může se jíst i samotný.





From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/bac?rev=1724417523>

Last update: **2024/08/23 14:52**

