

Zelená káva pražená v troubě

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kvalitní zelená káva arabika 150 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Odvážíme zvolené množství zelené kávy (ideálně 100 - 200 g) a kávu rovnoměrně rozestřeme na nízký pečicí plech tak, aby neležela zrnka na sobě. Plech vložíme do středu studené trouby a teplotu nastavíme na 215 - 220 °C. Nepouštíme ventilátor, ohřev je oboustranný.

Každé 2 minuty musíme zrnka co nejrychleji promísit a znovu rovnoměrně rozestřít (používám špachtli na palačinky). Opravdu důležité je toto provádět co nejrychleji, aby nám trouba a zrnka nechladly, ale rovnoměrně a plynule teplota stoupala.

Zhruba mezi 8 -12 minutou pražení podle množství kávy, když začnou zrnka pukat a zvětšovat svůj objem, slyšíte praskání podobné popcornu. Nyní je důležité už kávu nemíchat, respektive neotvírat troubu a rozhodně se plně věnovat pozorování zvukových efektů!

Po dalších asi 2 minutách praskání ustane, nebo se sníží jeho kadence. Po pár vteřinách se praskání vrátí ovšem s vyšší kadencí a jemnějším zvukem praskání. V tuto chvíli už vám zbývá do konce pražení jen pár vteřin. Já nechávám pražit tak 30 sekund a káva je upražená tak na střední stupeň.

Nyní rychle plech vyndáme a horká zrnka přesypeme do nějaké kovové nádoby, která je již připravená a předchladená ve studené vodní lázni třeba ve dřezu. Mícháme a snažíme se docílit vychladnutí zrněk tak do 4 minut.

Poslední fáze je zbavit zrnka opadaných slupek. Používám na to cedník na špagety, ve kterém zrnka míchám a mnu v ruce.

Tato káva však není ještě připravena ke spotřebě. Je třeba ji nechat tzv. vyčichnout, neboli nechat ji zbavit oxidu uhličitého, který ze zrněk po pražení ještě několik dní odchází. K tomuto účelu používám zavařovací sklenici s těsným víčkem, do kterého jsem vlepil jednocestný aromaventilek, který je součástí každého obalu lepší kávy. V této nádobě nechávám kávu tak 5 - 7 dní.

Praženou kávu pak už jen nameleme a připravíme si tu nejčerstvější kávu, jakou si umíte představit.