

Acma - turecké sladké pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 7

- **na ozdobu**
- celý mák 1 lžíce
- **na potřetí**
- žloutek 1 ks
- slunečnicový olej 50 ml
- mléko 1 lžíce
- **těsto**
- vejce 1 ks
- mléko 150 ml
- slunečnicový olej 50 ml
- kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- cukr krystal na posypání droždí 1 lžička
- droždí 42 g
- domácí bílý hustý neochucený jogurt 150 ml
- sůl 0.25 lžička
- cukr krystal 4 lžíce
- vanilkový cukr 1 balení
- hladká mouka extra speciál 00 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Turecko

Počet porcí: 7

Postup:

Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, cukr krystal, vanilkový cukr, prášek do pečiva a promícháme. Do jamky v mouce rozdrobíme čerstvé droždí, posypeme cukrem krystal, zalijeme vlažným mlékem a necháme vykynout kvásek - asi 15 minut.

K vykynutému kvásku přidáme 150 ml bílého hustého neochuceného domácího jogurtu, můžeme použít jogurt řeckého typu, 50 ml slunečnicového oleje, 1 celé vejce a vymícháme řidší hladké měkké těsto. Kdyby těsto velmi lepilo, přidáme trochu mouky.

Na desku rozetřeme jemnou vrstvu oleje a stejně na ruce. Těsto rukama z mísy vybereme a pootáčíme ho v oleji na desce. Mísu také jemně potřeme olejem, vrátíme těsto do mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teple vykynout do dvojnásobného objemu - asi 1 hodinu.

Desku znovu potřeme olejem, pomocí stěrky vykynuté těsto z mísy dáme na desku a stěrkou rozdělíme těsto na dvě poloviny. Dále stěrkou každou polovinu rozdělíme asi na 70 g části. S těstem se výborně pracuje. Z těsta bude mít 14 kusů. Každou část zakulatíme na bochníček a poskládáme na olejem natřenou desku.

Z každého bochníčku naolejovanými dlaněmi rozválíme delší váleček, uchopíme do rukou oba konce a váleček vícekrát v protisměru spirálovitě zatočíme a stočíme do šneka. Jeden konec založíme na spodek a druhý konec provlečeme ve středu zespodu směrem nahoru a máme požadovaný tvar pečiva.

Vytvořené šneky uložíme dále od sebe na plech s teflonovou fólií, necháme 15 minut přikryté vzdušnou utěrkou na teple ještě vykynout. Když šneci vykynou, potřeme je vaječným žloutkem rozšlehaným s polévkovou lžící studeného mléka a posypeme celým mákem nebo sezamem.

Turecké pečivo vložíme péct do trouby vyhřáté na 200 °C na funkci horní a dolní ohřev. Na spodek trouby vložíme hrneček s vroucí vodou a pečeme 25 až 30 minut, dokud nezíská pěknou zlatohnědou barvu na povrchu. Upečené pečivo vybereme a necháme vychladnout na mřížce.

Acma je velmi oblíbené turecké sladké pečivo, známé i ve světě. Nejčastěji mívá tvar šneků, věnečků nebo našich žemlí. Acma bývá různě posypaná, nejčastěji mákem nebo sezamem. Pečivo má příjemnou nepřeslazenou chuť.

Díky jogurtu, oleji, prášku do pečiva a dvojnásobné dávce droždí než je obvyklé na toto množství mouky je acma velmi jemná. Pečivo je krásně nadýchané a úžasně lehké jako pírko. Toto pečivo je známé nejen na sladko, ale i na slano, nejčastěji se plní mletým masem, špenátem, sýrem feta a podobně.

U nás byla Acma na sladkou snídani, jen se tak po ní zaprášilo. Jeden kus jsem uchránila a měla jsem ho druhý den ke kávě a mohu konstatovat, že i druhý den bylo měkké a vláčné.