

Mouka z lepkavé rýže: rozšířený průvodce

Jak ji rozeznat od běžné rýžové mouky, správně hydratovat a připravit pružné těsto pro mochi nebo plněné tangyuan.



Textura je hlavní rozdíl

Mouka se vyrábí z lepkavé rýže bohaté na amylopektin. Po uvaření nebo napaření vytváří pružnou a soudržnou hmotu. Slovo glutinous odkazuje na lepkavou texturu, nikoli na pšeničný lepek.

Rozhodovací tabulka

Surovina	Po tepelné úpravě	Vhodné použití
Mouka z lepkavé rýže	Pružná, vláčná až žvýkací.	Mochi, tangyuan, rýžové koláčky.
Běžná rýžová mouka	Křehčí, méně pružná.	Nudle, palačinky, pečení, obalování.
Tapiokový škrob	Velmi pružný a průsvitný.	Zahušťování a směsi pro specifickou texturu.

Co hledat na obalu

Pro mochi a tangyuan vybírejte přímo glutinous rice flour nebo sweet rice flour. Běžná rice flour má jiné vlastnosti a nelze ji zaměnit jedna ku jedné.

Hydratace a tvarování



Kontrolní postup

Krok	Kontrolní bod
1. Ověřit mouku	Na obalu musí být glutinous nebo sweet rice flour, ne jen rice flour.
2. Vodu přidávat postupně	Savost se liší. Začněte menším množstvím a přidávejte po lžících.
3. Nechat mouku nasáknout	Krátký odpočinek pomůže vodu rozdělit do celého těsta.
4. Kontrolovat trhliny	Praskající okraje znamenají málo vody; lepkavý povrch obvykle příliš.
5. Důkladně tepelně upravit	Mouku nejezte syrovou. Vařte nebo napařujte podle receptu.

Vodu nepřidávejte najednou

Savost se mění podle značky i stáří mouky. Správné těsto je hladké, poddajné a při zploštění nepraská na okrajích, ale zároveň se výrazně nelepí na ruce.

Čtyři časté potíže

Potíž	Příčina	Náprava
Těsto praská	Málo vody nebo vysychání.	Přidat pár kapek vody a zakrýt.
Těsto se lepí	Příliš vody nebo teplá směs.	Nechat krátce stát, případně přidat trochu mouky.
Knedlíčky se rozpadají	Špatně uzavřený spoj nebo velká náplň.	Zmenšit náplň a spoj uhladit.
Tvrdý střed	Příliš velká kulička nebo krátké vaření.	Zmenšit porce a dokončit podle receptu.

Práce s náplní

Náplň musí být hustá a studená. Použijte malé množství, spoj těsta pevně uzavřete a kuličku znovu uhladte.

Recept a pět přímých odkazů

Tangyuan v zázvorovém sirupu s černým sezamem

4 porce: 200 g mouky z lepkavé rýže, teplá voda podle savosti, černý sezam, cukr, zázvor a špetka soli. Těsto hydratujete po částech, náplň uzavřete uvnitř a knedlíčky uvaříte podle velikosti.



Pět přímých odkazů na e-shop

Windmill Mouka z lepkavé rýže 400 g

Základ pro tangyuan, mochi a pružná těsta.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Farmer Brand Mouka z lepkavé rýže 400 g

Alternativní balení stejného typu mouky.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

Krémová složka pro sladké omáčky a mochi.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Drana Sezamové Semínko Černé 500 g

Základ náplně pro sezamové tangyuan.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Lotus Palmový cukr 1 Kg

Sladidlo s karamelovým tónem do sirupu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kontrola před vařením

Máte správnou mouku, vodu přidáváte postupně, náplň je hustá a studená a hotové kuličky jsou pečlivě uzavřené.

Etiketa a alergie

Při bezlepkové dietě vždy ověřte označení a možné křížové znečištění. Sezam patří mezi alergie.