

Mouka z lepkavé rýže: rychlý tahák

Nejde o běžnou rýžovou mouku ani o pšeničný lepek. Označení lepkavá popisuje pružnou texturu po tepelné úpravě. Pro mochi a tangyuan hledejte na obalu glutinous rice flour nebo sweet rice flour.



Jak se liší od podobných surovin

Surovina	Po tepelné úpravě	Vhodné použití
Mouka z lepkavé rýže	Pružná, vláčná až žvýkácí.	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.

Pět kontrolních kroků

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.

Tangyuan v zázvorovém sirupu



Suroviny na 4 porce

200 g mouky z lepkavé rýže, přibližně 140-170 ml teplé vody, špetka soli. Náplň: černý sezam a cukr. Sirup: voda, zázvor a cukr podle chuti.

Postup

Vodu vmíchávejte do mouky postupně, až vznikne měkké hladké těsto bez prasklin. Vytvarujte malé kuličky, případně je naplňte sezamovou pastou a důkladně uzavřete. Vařte v mírně vroucí vodě; po vyplavání dokončete podle velikosti a receptu. Podávejte v horkém zázvorovém sirupu.

Rychlá diagnostika

Potíž	Příčina	Náprava
Těsto prská	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.

Bezpečnost

Rýžovou mouku nejezte syrovou. Hotové knedlíčky zchladte jen krátce, protože škrobová textura při delším skladování tuhne.

Bezlepkové neznamená automaticky bezpečné

Rýže je přirozeně bez lepku, ale při celiakii rozhoduje označení výrobku a možné křížové znečištění uvedené na obalu.