

Okonomiyaki: rychlý tahák

Osacký styl stojí na krátce promíchaném zelí, pevném otočení a pomalém propečení středu. Placku při pečení nestlačujte.



Suroviny

Surovina	2 placky
Hladká mouka	100 g
Studené dashi nebo voda	100 ml
Jemně nastrohaný nagaimo	40 g, volitelně
Zelí, asi 5mm kousky	240 g
Vejce	2 kusy
Tenkasu	4 lžíce
Jarní cibulka	4 lžíce
Vepřový bůček	asi 160 g
Olej	malé množství

Pět kroků

Krok	Kontrolní bod
1. Základ	Mouku spojte s dashi a případně nagaimem; stačí hladké těsto bez dlouhého šlehání.
2. Jedna porce	Zelí, polovinu těsta, vejce, tenkasu a cibulku krátce obračejte ode dna.
3. První strana	Na středně rozpálené pánvi vytvarujte placku silnou asi 2 cm a na vrch položte bůček.
4. Otočení	Otočte dvěma obračejkami, nepřítlačujte a dopečte střed.
5. Dokončení	Vraťte masem nahoru a přidejte omáčku, majonézu, aonori a katsuobushi.

Před pánví

Kontrola	Správný stav
Zelí	Osušené a nakrájené přibližně na 5mm kousky.
Směs	Lehce spojená, ne rozmixovaná ani vodnatá.
Nástroje	Dvě široké obračejky připravené k otočení.

Pečení bez trhání



Čtení pánve

Signál	Co znamená
Okraj drží tvar	Spodní strana je připravena k otočení.
Silný kouř	Pánev je příliš horká; stáhněte výkon.
Těsto vytéká	Směs je příliš řídká nebo byla dlouho promíchána.
Pružný střed	Placka potřebuje ještě několik minut bez přitlačování.

Rychlé opravy

Problém	Náprava
Placka se trhá	Dělejte menší průměr a otočte ji až po zpevnění okrajů.
Je hutná	Směs obračejte krátce, zelí nemačkejte a během pečení placku nestlačujte.
Povrch se pálí	Snižte teplotu a dopékejte déle; cílem je prohřát střed.
Je vodnatá	Zelí po omytí osušte a těsto smíchejte až těsně před pečením.

Domácí omáčka

Domácí omáčka	Množství
Worcester omáčka	2 lžíce
Kečup	2 lžíce
Sójová omáčka	1 lžíce
Med nebo cukr	1 lžička
Rýžový ocet	1 lžička podle chuti

Dokončení

Omáčku rozetřete až na hotovou placku. Přidejte japonskou majonézu, aonori nebo jemně nakrájené nori a katsuobushi. Podávejte ihned, dokud je povrch křupavý a střed šťavnatý.