

Iva Trhoňová

HRÁTKY S TĚSTEM

Drožďové pečivo snadno, rychle a dokonale



Hrátky s těstem

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.albatrosmedia.cz



Iva Trhoňová

Hrátky s těstem

Copyright © Albatros Media, a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Hrátky s těstem

Iva Trhoňová



Text © Iva Trhoňová, 2020

Foto na obálku © Jiří Sláma ml.

Foto v knize © Iva Trhoňová; Shutterstock.com (seznam je uveden v tiráži)

ISBN 978-80-264-3306-4

Pro inspiraci navštivte i blog autorky:

Pekárnománie

www.pekarnomanie.cz

Partner knihy:



toprecepty.cz

Obsah

„Návod k použití“	8	Jarní chleba	74
Univerzální těsta	20	Makové (ořechové)	
Na závěr (O Vilémovi, který peče housky)	26	kohoutí hřebeny	75
Náplně, drobenky		Řezy s tvarohem a rebarborou	76
(posýpky, žmolenky)	31	Trnová koruna	79
Na závěr (Medvědi česnek)	43	Frgále	80
		Jemný velikonoční mazanec	82
		Jidáše, jidášky	84
		Na závěr (O mazanci a dalším jarním pečivu)	86
Pečení s domácí pekárnou			
Babiččin voňavý kmínový chléb	46	Pečení pro děti (a s dětmi)	
Chléb s ovesnými vločkami	47	Žáby, žabky (párky v rohlíku)	90
Semenáček jogurtový	48	Chlebičky pro trpasličky	92
Celozrný kefírový chléb s dýňovým semínkem	50	Hříbky, houby	94
Kefírový mazanec s citronovou kůrou	51	Pizzetty (mini pizzy)	96
Bleskový mazanec	52	Povidlové rohlíčky	97
Peříčkový mazanec	54	Chobotničky	98
Na závěr (O domácí pekárně)	55	Hamburgery	100
		Pizza tyčky	102
		Koblížky jednotlamky (mini koblihy)	104
Jaro, jarní svátky		„Lakované“ dvoubarevné rohlíčky ...	106
Modré rohlíky se špaldou	58	Růženky šípkové (kytičky)	108
Plecovník	60	Vdolky naší holky	110
Tvarohový věnec se slaninou	61	Donuty	112
Klobásníky	62	Kapsičky s jablečnou náplní	114
Zajičci	64	Na závěr (Pečivo ze slaného těsta) ...	115
Česnekový osůch	66		
Bačovy šátečky	67	Rodinná oslava	
Jogurtové uzlíky s kopřivami	68	Plněné slané trojúhelníčky	118
Rolovaný chléb s medvědí pestem	70	Banketky	120
Slaninové vdolečky se zelím (nebo cibulí)	72	Veka na chlebičky	123
Kroucené tyčky se zeleným pestem	73	Celozrná pizza (bezpracná)	124
		Křehké škvarkové tyčky (preclíky) ...	126
		Grilované placky starostky Jany ...	128

Noční chléb	130	Toustový chleba	182
Plněné jednohubky	132	Máslové kaiserky	184
Bábovka s perníkovou náplní	133	Dalamánky pro Samušku	186
Koláč s ostružinami	134	Chléb se starým těstem	187
Jarčiny křehké rohlíčky	136	Slané záviny pro jednoho, párky v rohlíku a rolky se salámem	188
Majčina kynutá bábovka	138	Bramborové rohlíčky se sýrem	190
Jogurtová roláda	139	Kefírové bagety	191
Růžicový koláč s tvarohem a borůvkami	140	Jogurtové rohlíky se lněným semínkem	192
Na závěr (Jak přirozeně zlepšit chuť a vzhled pečiva)	143	Vandrovnickovy bulky	194
Grilování		Ořechové švýcarky	195
Slané trhací buchtičky	150	Zavinuté buchty	196
Tyčky pro plechové huby	152	Pruhované rohlíky s tvarohem	198
Žitno-pšeničné špičky	154	Honzovy buchty	200
Celozrné housky s černuchou	156	Ořechové (mandlové) koláčky	202
Bylinkové večky	159	Na závěr (Staré těsto, old dough či pâte fermentée)	204
Podmáslové bulky s listem	160		
Rychlé kefírové dalamánky	162	Když fouká vítr ze strnišť...	
Grilovací chléb s otrubami	163	Řezané dalamánky	208
Celozrný koláč se šunkou a pórkem	164	Metenik	210
Čertovy dalamánky	165	Slaninové bagety s cibulkou	212
Trdelník na plechu	166	Pšenično-žitné bulky	213
Makové (ořechové) pletýnky	168	Kynutý bramborák se škvarky	214
Hrníčková kefírovka bez vajec (nekynutá)	171	Níkové věžičky	216
Koláč pro nedočkavce	172	Cibulovo-smetanový osúch	217
Letní bublanina	174	Dýně, patizony	218
Na závěr (O omládku a dalších prefermentech obecně)	176	Ždímaný cibulový chléb	220
		Jablíčka	222
		Makové řezy se švestkami a drobenkou	224
		Hanácké prstky	226
		Dušíčky a kosti	228
		Martinské podkovy	230
		Banánový chlebiček se skořicí	232
		Na závěr (Vdolky, buchty, koláče...)	234
Piknik, jedeme na výlet			
Makové raženky (s prefermentem)	180		
Housky (rohlíky, bagety) se sýrovou peřinkou	181		

Volný víkend

Langoše na týden	238
Nejobyčejnější langoše	240
Bramborové smaženky (langoše) s cibulí	241
Lázeňské rohlíky	242
Slunečnicový chléb	244
Snadné škvarkové pagáčky	246
Klobásové pagáčky	248
Bramborové pagáčky	250
Pizza od Jitky	251
Pšeničné uzly se lnem a otrubami	252
Tlačené (makové) koláče	254
Kefírové lívanečky (nekynuté)	256
Smetanové buchtíčky s klevelou	257
Peřinkové ovocné knedlíky	258
Kynuté lívanečky	260
Karásky de luxe	262
Na závěr (Domácí kefir, kefírová houbička)	263

Šup, šup, hosti jdou!

Bleskové rohlíky	268
Sýrové pralinky se sezamem	270
Slané sádkové raženky	271
Niva tyčky	272
Cibulové rohlíčky	273
Pizza Stromboli	274
Trhací pizza	275
Smetanová pizza s brambory a slaninou	276
Pizza s brambory a rozmarýnem	278
Rozpékané bagety s bylinkovým máslem	280

Slunečnice	282
Sádkové housky „na počkání“	284
Bílá cibulová pizza	285
Šlupky	286
Černé rohlíčky (bleskově hotové)	288
Ženský rozmar	290
Aniččiny plundrové rohlíčky	292
Na závěr (O rohlících, houskách a jejich „rodině“	294

Zima, vánoční svátky a Silvestr

Bramborový chléb s kyškou	298
Tmavé raženky	299
Bagety s prefermentem	300
Cibulové dalaňky	302
Večky nebo bagety (na jednohubky, kanapky, malé chlebičky)	303
Tmavé paličky se škvarky	304
Prasátka pro štěstí	306
Rychlé jogurtové makovky	308
Pajtaši (čert a Mikuláš)	310
Vanilková hvězda s ořechy	312
Fíkové peřinky	314
Štoličky (a štola v hrnečku)	316
Ořechy (mandle) v karamelu	319
Vánočka pečená ve formě	320
Vánočka (ne)obyčejná	323
Na závěr (O štole a vánočce)	329

Pomazánky, saláty a jiné 333

Poděkování	341
Rejstřík	342



„Návod k použití“

V této hravé knize výjimečně vynechám **Úvod** a nahradím ho **Návodem**, protože svůj návod má mít každá zakoupená věc.

Obvykle pečú z těst kynutých jen s minimem droždí nebo žitným kváskem a ráda si na výsledek delší dobu počkám. Tím vytáhnu i z obyčejného, ničím nevýrazného těsta jeho skryté vůně a chutě. Takovými recepty jsem naplnila svoje předchozí knihy Ruce v mouce (2017) a Upečeno s láskou (2019).

Každý ovšem tímto způsobem péct nemůže a často je potřeba mít pečivo hotové nato šup, proto vznikla tato nová kniha. Najdete v ní vyzkoušené recepty, u kterých nemusíte na vykynutí těsta čekat hodiny, právě naopak.

Zvu vás na hrátky s těstem v knize, kde jsou téměř všechny recepty připraveny tak, aby pečení bylo snadné a rychlé, ale zároveň co nejvíce dokonalé.

- V receptech a postupech se snažím **ušetřit čas**, popř. práci s pečením naplánovat tak, aby těsto (jednoduše smíchané večer) kynulo přes noc a hned ráno se dalo upéct.
- Kromě času **šetřím i práci**. Vyhledala jsem a povzpomínala na co nejvíce způsobů zadělání, kynutí i tvarování pečiva; aby pečení dalo práce co nejméně, ale s co nejlepším výsledkem.
- Seshlírala jsem a sepsala **všechny dobré rady** mé babičky, maminky i kamarádek, kterými se v pečení řídím a na které jsem si vzpomněla.
- Různá těsta, náplně i postupy se dají mezi sebou vhodně **kombinovat**.
- Přesto že je většina receptů koncipována tak, aby pečivo bylo co nejrychleji na stole, snažím se u některých stručněji (ale zároveň stále srozumitelně) navrhnout, jak zadělat těsto, když bude času více a pekař by rád vyzkoušel přirozené chutě zcela obyčejného pečiva. Nicméně všechny recepty se dají **připravit během poměrně krátkého času a zvládne je opravdu úplně každý**. Využijete i ty určené pro domácí pekárnu. Pokud ji nemáte, pečivo podle těchto receptů upečete v troubě.
- Kniha tentokrát není rozdělena na obvyklé kapitoly s názvy Chléb, Rohlíky ad., ale jednotlivé recepty jsou zařazeny **v kapitolách podle různých příležitostí**. Některé se vážou k ročnímu období (kapitola Jaro, jarní svátky), jiné k oblíbené a časté činnosti (kapitoly Grilování, Rodinná oslava, Piknik aj.). Některé recepty se samozřejmě hodí do více kapitol.
- V každé kapitole tak najdete **recepty slané i sladké**. Které jsou které, poznáte na první pohled – **slané recepty zdobí klásky, sladké jsou ilustrované větvičkou borůvek**.
- **Závěr každé kapitoly patří povídání si se mnou**, kde se např. dozvíte, jak zlepšit těsto přirozeným způsobem, jak zařadit déle kynoucí kvásky do pečení (právě v době, kdy je času dost) nebo si přečtete o tradičním pečivu našich prababiček či o tolik oblíbeném medvědíím česneku a kefirových tibetských houbičkách.
- Aby byla kniha zcela přehledná a člověk věděl, kam přesně si pro daný recept „zajít“, je v závěru zařazen **Rejstřík**.

Věřím, že tak všichni najdou všechno.

I když je tento výraz častým nadužíváním až znevážený, přesto ho použiji – kniha je psaná srdcem. Je psaná s upřímným přáním, aby domácí pečení chytlo co nejvíce šikovných lidí a všem se pečení podařilo. Pak budou mít radost z úspěšné práce i vnitřní pocit uspokojení, že pro rodinu dělají to nejlepší, co mohou.

A jestli vás pořád drží sebemenší pochybnosti nebo strach z pečení, udělejte to tak, jak radí František z Assisi: „Začněte tím, co je nezbytné. Pak dělejte to, co je možné. A najednou zjistíte, že děláte nemožné.“

Ať vás se mnou pečení baví a ať se vám daří!

Iva



Pomůcky (včetně těch, které ulehčí práci a ušetří čas)

Základní pomůcky, které jsou potřeba k přípravě kynutého těsta a upečení pečiva, má dnes doma snad už každý. Počínaje přesnou (digitální) váhou, mísou a pevnou vařečkou na zadělání těsta až k plechům a papíru nebo fólii na pečení.

Ráda bych jmenovala spíše ty, které při pečení pomohou ušetřit trochu času, který pak můžeme věnovat jiné nutné práci nebo naopak aktivitám a odpočinku s rodinou.

Ještě před samotnou přípravou těsta možná upotřebíte **elektrický tříštivý kávomlýnek**. Používám ho například na mletí tvrdých lněných semínek, která přijdou do těsta. Také jím úspěšně melu koření (včetně hořčičných semínek na domácí hořčici, viz str. 334) nebo menší množství máku a cukru. Moučkový cukr používám minimálně, a tak mi časem v sáčku většina toho koupeného ztvrdne. Vyřešila jsem to právě tím, že si na tomto mlýnku pomelu 1–3 lžičce krystalového cukru na moučkový, který hned použiji (na polevu, k pocukrování upečeného moučnicku apod.).

Upotřebíte i **sekáček na potraviny**, který bývá součástí tyčového mixéru, ale dá se koupit jako samostatný přístroj. Ořechy a mandle nemusíte strouhat, jen je velmi drobně nasekáte, je to hotové během krátké chvilky. Stejně tak sekáček poslouží při výrobě drobenky (str. 39) – několikerým pulzním zapnutím ve směsi cukru a mouky rozseká a promísí tuhé máslo tak, že vznikne drobenka. Sekáček využívám také na „nakrájení“ většího množství cibule, kterou potřebuji do náplní pečiva (případně do guláše), nebo v něm nasekám suroviny do pomazánky tak drobně, že vypadají jako mleté.



K důkladnému uhnětení těsta pomůže **robot** nebo **domácí pekárna**. Robotů je na trhu nepřeberné množství a můžeme si vybrat podle toho, jakou práci od něj očekáváme a jak často ho budeme používat. Bude-li jen hníst, zvolíme jednodušší, levnější model. Ty dražší budou silnější a umět i krouhat zeleninu, mlít maso, strouhat ořechy atd. Opravdu si stačí jen vybrat.

Také domácích pekáren je na trhu na výběr víc než dost. Pokud si ji budete teprve pořizovat, doporučím dvouhakovou. Vaše pekárna nepotřebuje mít žádné „speciální“ programy, spíš se podívejte na recenze (nebo se poptejte svých známých na jejich zkušenosti) a vyberte si nějakou spolehlivou značku a model. Pekárna zvládne vyrobit těsto a připravit mu ty nejlepší podmínky k vykynutí sama, ušetří tedy vaši práci i čas. Dá se naprogramovat několik hodin předem a vy tak budete mít přichystané vykynuté těsto přesně tehdy, kdy na něj budete mít čas (kdykoliv po příchodu z práce, o víkendech třeba hned po ránu).

Když jsem vzpomněla pečení v domácí pekárně, je třeba jmenovat i dalšího pomocníka, **remosku**. Nejen že má mnohem menší spotřebu elektřiny než trouba, ale v létě se u ní nezapotíte tolik jako u trouby; je maličká a můžete ji vzít s sebou téměř kamkoliv jedete (a chcete tam péct); je to výborný pomocník při pečení pro jednoho člověka nebo dvojici lidí – připravíte v ní menší bochník chleba, koláč i malou pizzu.



Při tvarování těsto vyválíme **válečkem** (klasickým velkým nebo malým, jednoručním) a nakrájíme nožem nebo použijeme **kolečko (kráječ) na pizzu**, popřípadě **kovovou kartu (stěrku)**, která je zároveň vhodná na podebírání a přenášení

tvárováných kousků těsta a pak na očištění desky stolu od přilepených zbytků mouky.

Slanému těstu je možné dát různý tvar rohlíků, housek, uzlíků, ale kdo pospíchá, sáhne po raznici. **Raznice na pečivo** mám velice ráda, je to „za málo peněz hodně muziky“. Pečivo s nimi vytvarujete bleskurychle, orážení předchází jen stočení kousků těsta do malých bulek a jejich částečné (několikaminutové) nakynutí. Naražením těsta ušetříme spoustu času a hotové pečivo je tvarované podobně jako to z řemeslné pekárny. Obchody nabízí raznice různých tvarů (viz foto str. 146), stačí si jen vybrat. Některé vytvoří z bulky hvězdičku (kaiserku), použitím podlouhlé vznikne houska (raženka), jiné jsou zatočené do spirály jako šnek nebo naražením vytvoří rozetku (květ). Bývají vyrobené z kovu nebo plastu (ty jsou příjemné svou nižší cenou) a práce s nimi je jednoduchá a opravdu rychlá (viz str. 26 – Vilém peče housky).



Pro pečení ve **formách** není třeba těsto tvarovat, zároveň je možné uhníst ho trochu volnější (měkčí), protože forma těstu podrží tvar při kynutí i pečení. Chlebové (dalamánkové) těsto upečete v obdélníkové chlebové formě nebo krájené na kousky ve formě na muffiny; bagety ve zvlněném bagetovém plechu a vánočku v nádherné keramické formě, která se často v mnoha rodinách dědí po celé generace. Vánočkové nebo jiné podobné sladké těsto můžeme rozdělit na kousky a také upéct jako menší muffiny. Jejich povrch před pečením potřeme vejcem a posypeme sekanými ořechy nebo plátky mandlí. Jsou to malé tvary, budou se péct poměrně krátce – na to je třeba nezapomínat.

Je upečeno, čas na úklid. Neradi čistíte mísu, ulepenou od kynutého těsta? Tady

hodně pomůže **silikonová žínka** na nádobí. Nádoby vyčistí dokonale a zbytky těsta z ní vypláchnete snadno a rychle.

Suroviny

K zadělání kynutého těsta potřebujeme (obecně řečeno) jen tekutinu, mouku, tuk, sůl, cukr a droždí.

Tekutiny

Převážně používám obyčejnou **vodu** (i do sladkého kynutého těsta), občas s trochou mléka. Voda nemusí být nějak upravená (převařená, odstátá, přefiltrovaná), používám ji rovnou z kohoutku. Pokud máte problém s přechlorovanou vodou, postačí ji do hrnku nebo odměrky natočit už večer a do rána nechat odstát. Nahradíme-li část vody **sladkou smetanou nebo šlehačkou**, je těsto tučnější i jemnější. Velice chutné bude těsto zadělávané **kefírem, kyškou, podmáslím nebo syrovátkou**, případně s přídavkem bílého jogurtu. Pečivo je nejen ochucené, ale prodlouží se doba, po kterou zůstane vláčné. **Syrovátku**, téměř čistou, žlutou tekutinu získáme překapáním jogurtu nebo kefíru, např. při výrobě domácí „Lučiny“. Každý sice nemá možnost mít doma kefirové houbičky (str. 263) a z jimi vyrobeného kefíru syrovátku nechat vykapat, ale málokdo ví, že se dá koupit v sáčku syrovátka sušená. Za pár korun jí v lékárně dostaneme půlkilový sáček a bude tak doma vždy po ruce. Otevřený sáček je nutné dobře uzavřít proti navlhnutí, stejně jako otevřené sušené mléko nebo smetanu do kávy. Sušená syrovátka je výborná také v domácím müsli a ochutí kynuté těsto na slané i sladké pečivo.

Do některých slaných těst dávám místo vody vařenou meltu (odvar z melty), pečivo s ní má tmavší střídu (např. Slunečnicový chléb – str. 244). Zbude-li po obědě trochu piva, můžeme ho (také místo vody) použít

na zadělání slaneého kynutého těsta, a nevadí ani, když už je zvětralé.

Mouky

Pšeničná – hladká a polohrubá, občas celozrnná nebo chlebová (těsto z ní je pevnější, je vhodná na rohlíky, dalamánky a výborná na chleba). **Špaldovou mouku** používám hladkou i celozrnnou. Do dalamánků a chlebů přidávám **žitnou chlebovou** nebo **žitnou celozrnnou mouku**.

Tuk

Margaríny dnešní doby se téměř jíst nedají, pečivo nijak neochutí ani mu nedají vůni. Proto si vystačím s tím, co používaly už naše babičky a maminky – používám **sádlo**, **máslo a olej**, popř. jejich kombinace.

Vejce

Dávám celá, nebo jen žloutky – i ty zvyšují tučnost (a vláčnost) těsta.

Ochucení

Těsto a pečivo z něj můžeme ochutit mnoha různými způsoby. Doma do něj někdy přidáváme:

- **strouhané vařené brambory**, které těsto a pečivo z něj kypří, barví do příjemného žlutého tónu a přispívají k jeho delší trvanlivosti. U delšího kynutí je však nutné myslet na to, že těsta s přísadkou brambor stáním řidnou. Také není vhodné používat brambory, které byly uvařeny před několika dny, můžou být v pečivu citit;
- **ovesné vločky** – na posyp pečiva před pečením nebo přímo do těsta, celé nebo částečně posekané v elektrickém kávomlýnku;
- **pšeničné otruby** – menší přísadka otrub do těsta ho trochu provzdušní, vnese do pečiva více vlákniny a pečivo je hnědými tečkami otrub lehce strakaté a tím pěkné pro oko. Sáček otrub není drahý a dobře zavřený vydrží poměrně

dlouho. Lžíci otrub můžeme vřadit do kteréhokoliv slaneého receptu;

- **semínka** (sezam, dýně, len, slunečnice, celý mák, loupané konopi) také vnáší do těsta tuk;
- **sekané nebo celé ořechy**, které pečivo ochutí a provoní;
- krájené **sušené ovoce**;
- **citronovou šťávu a strouhanou citronovou kůru** – tady se přimlouvám za **bio citrony**, které voní lépe a intenzivněji (a nejsou tolik chemicky ošetřené) než většinou používané citrony „klasické“. Výhodné je koupit jich v akci více, všechny najednou omýt, ostrouhat jim žlutou část kůry a uložit ji na později. V pevně těsnící krabičce vydrží v mrazáku až do spotřebování, nebo ji uložíme prosypanou cukrem (utlačíme jednotlivé vrstvy) v dobře uzavřené skleničce v lednici. Z citronů zbavených kůry pak vymačkáme šťávu na citronádu nebo citronový sirup.

Cukr

Do těsta dávám jen **krystal nebo písek**, moučkový cukr používám pouze na pocukrování hotového pečiva (popř. do polevy na pečivo). Ke sladidlům patří i **sladěnka**, kterou používám v kvásku omládku (viz str. 176, článek o omládce). Sladěnka je sladový výtažek barvy a hustoty tmavého včelího medu, vnáší do omládku zbytkovou enzymatickou činnost i jednoduché cukry – to vše pomůže vytvořit ty nejpříznivější podmínky pro rozmnožení kvasinek v kvásku a pak v těstě, které lépe kyne. Kupuji ji ve zdravé výživě, po otevření uložím do lednice. Z otevřené sklenice je nutné sladěnku nabírat pouze suchou čistou lžičkou; jen tak se nezkaží a v lednici vydrží ve stejné kvalitě až do úplného spotřebování (hluboko po datu spotřeby).

Osladit těsto můžeme rovněž **medem**, pak je ale potřeba ubrat trochu recepturní

tekutiny. I med je vhodný do kvásku omládku.

Vanilkový cukr, který provoní nejen pečivo, ale i celou kuchyň nebo byt, je výborný koupený nebo doma vyrobený:

Domácí vanilkový cukr

Domácí vanilkový cukr používám velice ráda. Jeho výroba je snadná, máme ho kdykoliv po ruce a jeho vůně je úžasná – vždy mě vrací do dětství.

Suroviny: vanilkový lusku; cukr krupice

Postup: Celý lusku vložíme do těsně uzavíratelné sklenice (výborné jsou ty se zabroušeným hrdlem a zátkou), zasypeme cukrem, zavřeme a necháme navonět. Tento způsob je vhodný, pokud na vanilkový cukr nespěcháme, trvá to totiž 2–3 týdny, než je cukr aromatizovaný.

Rychlejším způsobem výroby vanilkového cukru je lusku špičatým nožem podélně rozříznout a teprve potom vsunout do cukru. (Popř. semínka rozříznutého lusku vyškrábnout a použít do moučnicku, krému apod., a do cukru vložit pro jeho provonění pouze prázdný, rozříznutý lusku.)

Nejrychlejší způsob výroby vanilkového cukru je vyškrábnout z rozříznutého lusku semínka, prázdný lusku nakrájet na menší kousky a spolu se semínky promíchat s cukrem. Vše uložíme do láhve, dobře zavřeme a necháme aromatizovat. Před použitím tento cukr prosejeme přes síto a kousky vanilky ze síta opět vrátíme do sklenice s cukrem.

Vanilkový extrakt

Suroviny: 2 lusky vanilky; 200 ml vodky

Postup: Lusky podélně rozřízneme špičatým nožkem a vložíme do úzké láhve s dobře těsnícím uzávěrem, kterou jsme ještě před přípravou extraktu vysterilizovali vřelou vodou a pak nechali dobře vyschnout. Zalijeme je vodkou, uložíme do chladu a temna a každý den obsah láhve protřepeme. Přibližně za

1,5–2 měsíce louhování bude v láhvi velice voňavý domácí vanilkový extrakt vhodný do sladkých moučnicků, náplní, zmrzlin. Po odebrání části tekutiny je možné vodu do láhve doplnit a znovu nechat aromatizovat.



Domácí vanilkový cukr



Domácí granulovaný cukr



Granulovaný cukr na pečivu

Domácí granulovaný cukr

Maličké sněhobílé cukrové granuly, kterými sypeme tvarované kousky ze sladkého těsta ještě před vložením do trouby, pečivo ochutí a hlavně ozdobí. Nejhezčí jsou ty bílé, ale můžeme je zabarvit vmícháním kakaa nebo trošky gelových barev do cukru a provonět tím, že použijeme cukr vanilkový.

Suroviny: 50 g cukru (jemný písek nebo cukr moučka); lžička solamylu; 4–5 g vody

Postup: Cukr rozmícháme se solamylem a vmícháme vodu. Namočenou směs protlačujeme přes dírkovanou odpěňovačku (tato naběračka má několik názvů, ale stačí se podívat na fotografi na str. 13 a pravděpodobně zjistíte, že ji máte doma i vy) na plech s pečicím papírem. Granulky uschnou během 1–2 dnů volně na vzduchu, ale rychlejší je usušit je v maličko pootevřené troubě (40°C / 60–90 minut).

Poznámka:

- Je víceméně jedno, jestli granulky uděláte z cukru písek nebo moučka. Ty z moučkového cukru jsou maličko menší, ale zase sněhově bílé. Z pískového cukru jsou bělostné granulky částečně průsvitné, nejsou tolik výrazné.
- Nemáte-li odpěňovačku, zkuste vlhký cukr protlačit přes pasirovač nebo kovový cedník na těstoviny.



Koření

Některé pečivo dochucují kořením:

- asi nejčastěji používaným kořením je **kmín** (chleba, dalačnický aj.) – drcený je voňavější, celý kmín do těsta může samozřejmě také, ale spíš ho používám na posyp povrchu pečiva před pečením;
- **mletá paprika, černý pepř** – na dochucení pečiva pro dospělé,

na posezení u grilu atd. Mužské části rodiny chutnají tyčky pálivé **chilli** kořením nebo sekanou **feferonkou**;

- sladkému pečivu sluší kromě zmíněné **vanilky** i **mletá skořice**, někdy **badyán**, **kardamom** nebo ždíbec **mletého hřebíčku**;
- naše babičky do pečiva občas přidávaly i voňavá semena **anýzu** nebo **fenyklu**, **muškátový květ** a **oříšek** – setká se s tím každý, kdo má doma staré kuchařky nebo zapsané tradiční, rodinné recepty.



Sůl

Říká se, že sůl je nad zlato. Platí to i u pečiva – neosolené slané pečivo by bylo zcela bez chuti, přesolené špatně kyne a není dobré, ani zdravé. Trocha soli kvůli zvýraznění chuti je potřeba i do sladkého pečiva, to věděly už naše babičky. Hrubozrná sůl, kterou posypeme dalačnický či housky před vložením do trouby, pečivo dochutí a zároveň zdobí. Je potřeba pamatovat na to, že na upečených kouscích do druhého dne sůl zvlhne – je tak dobré posypat jí jen tu část housek (dalačnicků aj.), které stačíme sníst v den pečení.

Droždí

To, co vdechne těstu život, je droždí. Dnešní trh nabízí několik značek droždí sušeného i čerstvého – kostičky o hmotnosti 42 g nebo někde ještě prodávané droždí vážené a balené u pultu, ale připadá mi, že mému pečivu vyhovují všechny. Je na vás, jestli budete péct s droždím sušeným nebo čerstvým. Všechny recepty v knize jsou kynuty tím čerstvým. Máte-li raději sušené, používá se ho 2,5krát méně – tzn. do receptu s předepsaným čerstvým droždím o hmotnosti 20 g dáte 8 g droždí sušeného.

Rady a porady

Použité suroviny

- O kvalitě pečiva ve velké míře rozhodují použité suroviny, především kvasinky v droždí, kterým těsto vykyne. Je nutné dbát na to, aby bylo čerstvé a uložené v lednici dobře zabalené tak, aby neoschlo.
- V knize pracuji pouze s droždím čerstvým. Jste-li zvyklí na droždí sušené, musíte jeho množství přizpůsobit a dát ho do těsta 2,5krát méně.
- Kde to jde, používám minimum droždí, i to stačí k dobrému nakynutí pečiva. Často těsto s pouhým kousíčkem droždí nechám kynout v lednici přes noc, zlepší se tím jeho chuť a ušetřím kus droždí na další pečení. Proloužené kynutí můžete vyzkoušet také, v člancích (o omládku ad.) nebo poznámkách za některými recepty se dočtete, jak přesně na to.
- Na zadělání těsta používám téměř vždy vodu místo klasického mléka, což udivilo už spoustu lidí. Nebojte se toho; mnohaletým pečením mám vyzkoušeno, že absence mléka není v pečivu vůbec poznat. Naopak, těsto je jakoby lehčí, zdá se mi, že lépe kyne a jsem moc ráda, že mi v tom dalo za pravdu mnoho lidí, kteří (po překonání počáteční nedůvěry) recepty s vodou vyzkoušeli. Pokud v mých receptech přece jen chcete použít mléko, dejte ho maličko více než vody, protože je hustší; nebo k vodě přidejte mléko sušené.
- Máslo v těstě dělá pečivo velice chutným a voňavým, ale takové pečivo stáním rychle pevní. Déle trvající vláčnost sladkému pečivu můžete dodat třeba přidáním žloutku do těsta (ve slaném pečivu ho moc často nepoužívám, chuťově ho posunuje ke slané buchtě). Nebo použijte směs másla a sádla, i tím zůstane pečivo déle vláčné.

- Už staří pekaři (a také naše moudré babičky!) doporučovali do těsta míchat mouky polohrubou a hladkou... většinou napůl, nebo vzít více hladké a zbytek polohrubé mouky.
- Babičky též často doporučovaly do sladkého těsta použít raději pouze žloutky než celá vejce. Bílky kynuté těsto mohou trochu vysušovat.
- Prakticky každé těsto můžeme zkypřit přidávkem jemné strouhaných vařených brambor, které do těsta přidáváme dobře vychladlé. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je, jemně nastrouháme a na stole rozprostřeme, aby vychladly, neslepily se k sobě a zůstaly kypré. Těsto s bramborem bude mít pěknou žlutou barvu, bude vláčnější a déle tak vydrží.
- Pokud je v surovinách receptu předepsán vanilkový cukr, vždy počítám s tím, že ho do těsta jde 20 g. Prodávají se i vanilkové cukry s nižší gramáží, a na to je při realizaci receptu třeba dát pozor.

Zadělávání těsta

Asi každý ví, že se dá těsto zadělat několika různými způsoby. Ráda používám všechny a střídám je podle druhu pečiva nebo toho, kolik mám na pečení času.

- Některá těsta zaděláváme tzv. na záraz – všechny suroviny smícháme dohromady a těsto necháme vykynout. Jde to u těst jednoduchých, nebohatých na tuk, cukr nebo celozmnnou mouku, takové pečivo se většinou sní ještě během dne, ve kterém bylo upečeno.
- U jiných těst nejprve zaděláme jednoduchý kvásek (jako dělávaly už naše babičky), aby se kynutí těsta dobře rozběhlo. Moje babička utřela droždí s cukrem a teprve pak přidávala tekutinu. Nebo udělala v mouce nasypané na vál důlek (vlastně tím

vytvořila „nádobu“ na budoucí kvásek), do něj dala cukr, nadrobené droždí, přilila trochu tekutiny a nechala vzejít – tak vznikl kvásek. Protože zadělávám těsto výhradně v míse, umíchám v ní těstičko z části tekutiny, cukru, všeho droždí a trošky mouky (vše odeberu z předem připravených a odvážených surovin) a tento kvásek nechám vykynout. Teprve pak přidám zbytek surovin a zadělám těsto.

- Těsta s větším množstvím celozrnné mouky, tuku nebo cukru zadělávám na kvásek omládek (viz str. 176). Takové těsto lépe kyne, pečivo z něj je chutnější a má prodlouženou trvanlivost.
- Staré recepty našich babiček často doporučují zadělat kynuté těsto nejprve bez tuku. Teprve až když vykyne, přidáme k němu tuk a zapracujeme ho do něj. Těsto potom musíme nechat znovu vykynout, ale i tak se tahle práce vyplatí – s těstem se lépe pracuje, nelepí, více vykyne a pečivo z něj upečené vydrží déle měkké. Budete-li mít někdy na přípravu těsta více času, toto dvakrát kynuté těsto určitě vyzkoušejte!
- Je-li v receptu udáno rozpětí suroviny, která přijde do těsta (voda, mouka... 200–220 g), použijte nejprve nižší udanou hodnotu. Teprve během mísení přilévejte (přisypávejte) zbytek. I stejné mouky sají různě v závislosti na výrobci, místu uložení a okolní vlhkosti, proto je třeba počítat s občasnými odchylkami.
- Většinou odvažuji vše, i tekutiny; váha je mnohem spolehlivější než odměrky, které jsou často nepřesné. Nijak to nezdržuje, naopak – je to způsob rychlejší; když už mísu jednou na váze mám, zvažím i tekutiny.
- Je-li třeba přidat trošku vody do téměř uhněteného, ale hodně hutného těsta, přidám ji rozprašovačem – během hnětení těsto několikrát postříkám

a robot tenkou vrstvičku vody téměř okamžitě do těsta vmísí.

- Pokud se v receptu používá „vlažná voda“, je to voda teplá tak, že teplotu sotva pocítíte na prstech, pokud je do vody strčíte (tzn. má něco ke 33–35 °C). Horká nebo vřelá voda může kvasinky spařit, zabit a těsto nevykyne.
- Stejně to platí pro teplotu tuku, který do těsta rozpouštíme. Pokud nepoužijeme tuk povolený nebo zcela změkklý okolním teplem, ale úplně ho rozpustíme (v hrnečku na kamnech nebo v misce v mikrovlnné troubě), je ho nutné vmísit do těsta zcela prochladlý, nikdy horký.
- Tak jako se na zadělávání těsta často používá vlažná tekutina, měla by mít i mouka pokojovou teplotu, aby svým chladem nebrzdila kynutí těsta.
- Je-li možnost mouku přesít, mechanicky tím z ní odstraníme případné nečistoty, obohatíme ji kyslíkem a nakypříme, takže se s ostatními surovinami lépe promíchává.
- Nemám moc ráda kynutá těsta, kde jsou suroviny odměřeny na hmičky – je to snad trochu rychlejší než vážení, ale ne tak přesné. Občas potřebuji těstu přidat 10, 20 nebo 30 atd. gramů vody. Mám odměřenou hlubokou polévkovou lžičku, která má – zarovnaná vodou – přesně 10 gramů vody. Stejně tak kávovou lžičku, do které nabírám sůl – zarovnaná je přesně 5 gramů soli. A vyzkoušejte si do polévkové lžičce vysypat sáček vanilkového cukru, který váží 20 gramů – je ho lehce vrchovatá lžičce. Kdybyste byli někdy chvíli bez váhy, můžete si takto hmotnost cukru, soli i vody odměřit na lžičce.

Kynutí těsta

- Uvedené časy kynutí v receptech je nutné brát s rezervou. V každém ročním

období těsto kyne jinak ochotně, každý má doma jiné, jemu vyhovující teplo.

- Těsto v míse, kde bude kynout, zakryjeme víkem mísy nebo alespoň utěrkou před osycháním. S oschlým a popraskaným těstem se špatně pracuje. Mísu s těstem můžeme vložit do velkého igelitového sáčku a podhrnutím konce pytlíku pod mísu ho uzavřít. Těsto si v takto uzavřeném prostoru samo vytvoří teplé a vlhké prostředí, tolik potřebné pro předpisové vykynutí.
- Těsto nechávejte vykynout tak akorát. Pokud překe, při tvarování se trhá a pečivo z něj se roztéká (nedrží tvar, je nízké).
- Těsto s droždím kyne asi 45–60 minut. Nemáte-li po této době možnost vykynuté hned zpracovat, alespoň ho dobře prohnětte a pak nechte znovu kynout.
- Těsto nekyne, protože je opravdu hodně chladno? Můžete mísu s ním posadit na hrnc s teplou vodou tak, aby se mísa vodní hladiny nedotýkala. Nahřeje se a těsto bude lépe kynout.
- Rychlejší a rovnoměrnější způsob je nahřátí v mikrovlnné troubě. Těsto z půl kila mouky, uložené v plastové míse stačí ohřát na 10–15 vteřin a pohmatem vyzkoušet, zda je trošku vlažné. Klidně ho pak v zavřené a vypnuté troubě nechte stát a uvidíte, jak pěkně bude kynout!

Tvarování

- Pokud těsto dělím na kousky, zběžně je vážím, aby byly alespoň přibližně stejně veliké. Moc času to nezabere a já mám jistotu, že budou všechny stejně veliké a nestane se, že by se jeden kousek pečiva v troubě spálil, a druhý byl nedopečený.
- Formujete z těsta a ono nechce poslouchat, tváří se jako „gumové“, brání

se a nedrží tvar? Nechte ho chvilku odpočinout (5–8 minut). Lehce nakyne, povolí, změkne a už ochotně přijme tvar, jaký mu dáte.

- Přejde na koláč ovoce rovnou z mrazáku? Nechte těsto s ním trochu déle kynout, protože ho ovoce ochladí a zbrzdí kynutí.
- V každém receptu zmiňuji, že vytvarované těsto pokládám na plech s pečicím papírem nebo fólií. Fólii mám více, tak mohu některou zastříhnout do remosky nebo dortové formy. Papír kupuji pouze nebělený (hnědý), ten bělený se občas k pečivu přilepí.
- Bez papíru nebo fólie je potřeba plech vymazat, nejlépe lehce sádlem nebo alespoň olejem. Sádlem vymazávám i formy, ve kterých pečou kynuté těsto (vánočku, bábovku aj.). Členitá forma bude vymazaná rychleji, když sádlo rozehrějeme a vlijeme do formy. Natáčením formy do všech stran se tekuté sádlo dostane i do těch nejmenších záhybů a zbytek ho zase pohodlně odlijeme pryč.

Pečení

- Pečivo před vložením do trouby většinou navlhčíme, protože při zvětšování objemu během pečení vlhký a pružný povrch nepraská. Můžeme ho postříkat nebo potřít vodou (běžné slané pečivo i chleba), popř. rozšlehaným vejcem, vejcem zředěným vodou (též slané pečivo, ale už ne chleba). Abych nemusela zbytek vajec po potřetí vyhazovat, snažím se sladit pečení s vařením. Pokud vím, že budu smažit řízky, zbytek vejce po potřetí schovám nebo naopak – trochu rozšlehaného vejce si odeberu (a do použití uložím v lednici) a ze zbytku plus dalšího vejce pak zadělám třeba lívance.
- Sladké těsto před pečením potřebujeme rozšlehaným vejcem nebo vejcem

trochu zředěným mlékem.

Můžeme potírat čistě jen žloutkem (či žloutkem s 1–2 lžicemi mléka), oslazeným mlékem či smetanou, pečivo chytne krásně tmavohnědou barvu. Pokud zbude bílek, i ten můžeme použít k potření pečiva, než ho vložíme do trouby. Musíme ho lehce našlehat, aby trochu zřídíl a netáhl se celistvě z misky, až do něj smočíme mašlovačku.

- Jste-li zvyklí během pečení zapařovat troubu, není tento způsob vhodný u pečiva potíraného vejcem, má potom matný povrch.
- Pálí se lupínky mandlí na povrchu pečiva? Chvilí před pečením je namočte, před pokladením na pečivo je pak zlehka osušte v utěrce.
- Pečení bez dobrého předehřátí trouby způsobuje roztékání tvaru pečiva, protože těsto kyne až do doby, než se trouba nahřeje a těsto zapeče.
- Vše pečte na klasický horní a dolní ohřev. Pokud udělám výjimku a pečte s horkovzduchem, u receptu je to vždy uvedeno.
- Při pečení platí, že čím má těsto bohatší recepturu (tučnější, sladší) a čím je pečený kus větší, tím nižší počáteční teplotu zvolíme a budeme péct déle.
- U větších tvarů, jako jsou vánočky, mazance aj., se někdy po vytažení z trouby stane, že původně pěkně nakynuté klesnou, nebo dokonce zmenší svůj objem, jako by je někdo vyfoukl. To je známkou nedostatečného propečení – mazanec v troubě krásně vyběhl, ale střída není zcela propečená a dostatečně zatuhlá, aby podržela celý velký objem. Když takový mazanec (vánočka) klesne a zmenší tvar, jíst se dá, ale není to nic ke chlubení. Pomůže pár minut pečení navíc, klidně i při hodně snížené teplotě, aby se povrch pečiva nepřipálil.

- U velkých sladkých kusů pečiva je nutné péct déle při nižší teplotě, drobnější tvary bude logicky třeba péct při vyšší teplotě a kratší dobu. Platí to hlavně u slaného pečiva (rohlíky, housky aj.), kterým dopřejeme opravdu vyhřátou troubu – 220–230–240 °C. Rohlíky pečené 25–30 minut při 160 °C budou vysušené a po několika hodinách už zcela tvrdé.
- Stejně jako předepsanou délku kynutí (těsta i pečiva na plechu) je nutné brát s lehkou rezervou také dobu pečení. Každá trouba peče maličko jinak, proto se raději během pečení spolehněte na oční kontrolu a vlastní zkušenosti.

Na závěr pár slov o uložení pečiva

- Hotové pečivo musí před uložením vždy dobře vystydnout a vydýchat se, nejlépe zespodu podložené tak, aby i tam větralo. Tzn. horké pečivo z plechu hned přesunout na kovovou mřížku. Tady může posloužit i mřížka z trouby, když ji vhodně podložíme a může pod ni vzduch. Zcela vychladlé pečivo je zapotřebí uložit do obalu, ve kterém vydrží do spotřebování.
- Přimlouvám se za to, abyste svoje výborné pečivo netrápili uzavřením v mikrotenovém (igelitovém) sáčku, kde nemůže dýchat, zapaří se a není potom dobré. Vlivem vlhkosti uzavřené v igelitu je tohle pečivo častěji a dříve napadáno plísněmi.
- Na uložení pečiva je nevhodnější dobře omyvatelný chlebník nebo látkový obal.
- Někomu stačí na zabalení pevná utěrka, ale dnes jsou k dostání i šité látkové pytlíky, které moc pěkně doplní interiér kuchyně. Výrobci je více, my máme doma zatím s úspěchem vyzkoušen pytlík z firmy Wrap Up, lidmi familiárně nazývaný wrapáček. Tyto pytlíky jsou dvouvrstvé, pečivo v nich dýchá, pomaleji vysychá i stárne. Nestalo se

nám, že by ve wrapáčku některé pečivo chytlo plíseň. Schováváme do nich všechny chleby a neplněné pečivo, vždy nám tak vydrží déle, než jsme byli zvyklí. Navíc udržovat wrapáčky

v čistotě je snadné, dají se prát, ale v podstatě stačí jen vnitřní omyvatelnou vrstvu dobře očistit vlhkou utěrkou. Jsou praktické, ozdobí každou kuchyň, a tak jejich příznivců stále přibývá.



Univerzální těsta

Nejobyčejnější slané těsto se sádlem (rohlíky, raženky aj.)

Občas se mě moje pečící kamarádky nebo známí zeptají, které těsto bude vhodné na to nejobyčejnější bílé pečivo. Už dlouhé roky ho pečtu stále stejně – zcela obyčejné suroviny i postup dají vzniknout úžasným rohlíkům, vekám, bulkám, raženkám, slaným závinům...

Použití sádla udrží pečivo poměrně dlouho vláčné. Máslové rohlíky jsou také výborné a voňavé, ale trochu rychleji tuhnou.

To pečivo se sádlem (nebo aspoň sádlo – máslo v poměru 1 : 1 i 2 : 1) vydrží měkké déle. Sádlo přidávala do obyčejného pečiva už moje babička, která mi také u pečení mockrát opakovala, že je dobré míchat mouku hladkou s moukou polohrubou – „ale té hladké dej vždy více!“ Tehdy jsem její rady nedokázala ocenit. Škoda, že jsem neposlouchala lépe, nemusela jsem o pár let později v pečení tolik tápat...

Suroviny:

260–270 g vody
15–18 g čerstvého droždí
1 rovná lžička cukru
300 g hladké mouky
200 g polohrubé mouky
10 g soli (2 rovné kávové lžičky)
50 g změkklého sádla

Postup:

Na kvásek rozpustíme v části vody cukr a droždí, přimícháme 1–2 lžice mouky (vše z odváženého, přichystaného množství) a v teple místnosti necháme asi 20 minut kynout. K hotovému kvásku přidáme zbytek surovin a uhněteme pružné těsto, které bude kynout asi 45–60 minut. Vykytnuté těsto na vále propracujeme a rozdělíme na 10–12 kousků. Z každého uděláme

bulku a po kratičkém odpočinku těsta z nich zformujeme pečivo. Všechny kusy uložíme na plech s pečicím papírem nebo fólií, necháme 30–40 minut nakynout, potřeme vodou nebo rozšlehaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě (230 °C / 8–12 minut).

Poznámka:

- Sádlo je do těsta třeba přidat opravdu jen povolené, měkké. Pokud ho vezmete z lednice a budete ho rozehřívat, dejte pozor, aby nebylo horké a kvasnice nebo mouku nespařilo.
- Těsto je použito např. v receptu na slané sádlové raženky (viz str. 271), jsou z něj výborné rohlíky, pletýnky, raženky, vky na chlebíčky i jednoduché bagety.

Slané těsto s olejem

Příjemné a dobře tvarovatelné těsto. Dělávám z něj obyčejné bulky, nižší a širší bulky na hamburgery, obyčejné bagetky, obložené a upečené placky. Těsto je vhodné i k rozválení a naplnění do slaných závinů.

Suroviny:

280 g vody
15–17 g čerstvého droždí
1 lžička cukru
480 g hladké mouky
60 g oleje
100 g pšeničné chlebové mouky
2 rovné lžičky soli
(pokud nemáte pšeničnou chlebovou mouku, použijte pouze mouku hladkou – celkem tedy 580 g)

Postup:

V části vody, všeho droždí, cukru a 2–3 lžic hladké mouky (vše z odváženého,



Nejobyčejnější slané těsto se sádlem



Loudavé těsto

přichystaného množství surovin) rozmícháme kvásek, který bude asi 15–20 minut kynout. Pak přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které necháme dobře nakynout. Hotové těsto vytáhneme z mísy, propracujeme, rozdělíme na dílky a použijeme.

Těsto na pizzu (na jeden plech)

Zcela obyčejné, rychle připravené i vykynuté.

Suroviny:

180 g vody
1 lžička cukru
12–15 g čerstvého droždí
3 lžice olivového oleje
asi 300 g hladké mouky
1 rovná lžička soli

Postup:

Ve vlažné vodě rozmícháme cukr a droždí, přidáme zbytek surovin a dobře uhněteme měkké, tvárné těsto, které zakryjeme utěrkou a necháme 30 minut kynout. Vykynuté těsto rozválíme nebo prsty vymačkáme po celém plechu s pečicím papírem, necháme krátce nakynout, poklademe náplní a upečeme v 220–230 °C vyhřáté troubě.

Poznámka:

- Kdo má rád pizzu vyšší, silnější, těsto neroztáhne po celém plechu nebo

použije menší plech. Pod náplní můžete těsto potřít susem (viz str. 40) nebo použít drčená rajčata. Pizzu je vhodné péct spíše zprudka a kratší dobu, aby nebyla vysušená.

- Malá pizza se dá velmi dobře upéct i v remosce, není třeba rozpalovat celou troubu. Do menší Remosky Original o průměru asi 24 cm počítejte s těstem ze 100 g mouky (tzn., že množství uvedené v Surovinách stačí na 3 malé pizzy do této remosky).
- Jindy je možné zadělat těsto večer – dávku čerstvého droždí snížit na 6 g, a hned po uhnětení ho uložit v naolejované krabičce do lednice, kde do rána vykyne.
- Podle tohoto receptu jsem kdysi začínala péct své první pizzy. Recept je dobrý i v množství surovin – snadno spočítáte množství na větší nebo menší dávku těsta, když na každých 50–60 g vody přidáte lžici oleje, 100 g hladké mouky, špetku cukru, 1/3 lžičky soli a 4 g čerstvého droždí.

Slané tyčky (variabilní těsto)

Těsto jednoduché a rychle připravené, tyčky z něj snadno tvarované i bleskurychle upečené, vydrží křupavé do druhého dne, pokud je nesníte dřívě. A čím tyčky ochutit? Je to prosté – tím, nač máme zrovna chuť

nebo co máme v lednici a nemusíme běžet nejprve koupit:

- sůl a koření (mletý pepř, paprika sladká i pálivá, kari a pro odvážné – chilli vločky). Použijete-li kořenící směsi, pamatujte, že je v nich poměrně dost soli, a těsto solte opatrně;
- obyčejný celý kmín, sezam, mák, lněná semínka na povrch těsta. Posypete jimi celý rozválený plát a znovu přejeďte válečkem, aby se posyp s povrchem těsta dobře spojil. Teprve pak těsto rozkrájíte na tyčky;
- strouhaný sýr, drobně sekaná sušená šunka, rozmarýn nebo olivy do těsta. Při zadělávání můžete do těsta přidat trochu brynzy, strouhaných nebo drobně krájených syrečků, sekané nebo mleté škvarky.

Suroviny:

100–110 g vody

200 g hladké mouky (nebo smíchat hladkou a chlebovou)

20 g oleje

3/4–1 rovná lžička soli

7–9 g čerstvého droždí

Postup:

Postup je opravdu snadný a jednoduchý – všechny suroviny smícháme dohromady a příjemně měkké těsto necháme 25–35 minut odpočinout. Pak ho prohněteme a válečkem rozválíme na nevelký obdélník, asi 20 cm x 25 cm. Znovu necháme 5 minut odpočinout a rádýlkem na pizzu nebo nožem rozkrájíme na 1,5–2 cm široké proužky. Při přenášení na plech proužky v rukou natáhneme na šířku plechu (a tím zároveň ztenčíme) nebo je můžeme v prstech několikrát zkroutit (jako bychom chtěli proužek vyždímat) – během kynutí a pečení se taková tyčka nafoukne téměř dokulata.



Loudavé těsto (slané i sladké)

Proč zrovna „loudavé“? Protože zadělat ho nedá prakticky žádnou práci a hotové ho uložíme do lednice, kde se loudá... pomalíčku kyne a čeká na použití – až 7 dnů. Je tedy ideální např. na větší akci nebo oslavu, kdy přijde vhod si část práce udělat předem. Je příjemně tvárné, výborné na obyčejné buchty, plněné rohlíky (viz např. Pruhované rohlíky s tvarohem, str. 198), ploché koláče na plechu a další.

Suroviny:

120 g mléka
2–3 lžičce cukru
8–10 g čerstvého droždí
150 g bílého jogurtu
60 g oleje
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
1/2 rovné lžičky soli

Postup:

V mléku rozmícháme cukr a droždí, přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které hned (bez kynutí) uložíme ve větším sáčku nebo plastovém boxu do lednice. Použít se dá už za několik hodin, ale lépe až druhý den. V lednici by těsto mělo vydržet 5–7 dnů. Kdykoliv během této doby můžeme z lednice vykynuté těsto vytáhnout, ihned propracovat a tvarovat. Pečivo na plechu necháme před pečením vykynout, poté ho potřeme vejcem nebo vodou a upečeme ve vyhřáté troubě.

Poznámka:

- Těsto se dá udělat i naslano, jen je třeba upravit poměr cukru a soli. Cukru do těsta dáme pouze 1 lžičku, soli 2 rovné lžičky. Ze slaného jogurtového těsta můžete usmažit langoše nebo upéct rohlíky, pletýnky, slaný koláč aj.

Noční těsto (kefirové)

Večer spolu suroviny jen dobře prohníst, hned uložit do chladu lednice a o víc se nestarat? Ano! Ráno z lednice vytáhnete nakynuté těsto, propracujete ho a můžete tvarovat. Těsto je příjemně tvárné, ani na ruce nějak nelepí, upečete z něj výborné koláče, plněné taštičky, hřebeny aj. pečivo.

Suroviny:

300 ml kefiru (používám hustý domácí, z kefirové houbičky – viz str. 263)
2–3 lžičce cukru
10 g čerstvého droždí
500–520 g hladké mouky
150 ml oleje
1/2 rovné lžičky soli

Postup:

Postup je velice jednoduchý – v kefiru s cukrem rozmícháme droždí, přidáme zbytek surovin, uhněteme těsto a zavřené v plastovém boxu nebo v míse s víkem ho uložíme kynout na 12–18 hodin do lednice. Hotové těsto vytáhneme, propracujeme a můžeme tvarovat – koláčky s náplní, koláče přes celý plech, sladké taštičky s ovocnou náplní, hřebeny a spoustu dalšího. Necháme je na plechu nakynout a upečeme ve vyhřáté troubě.

Poznámka:

- Těsto jde samozřejmě připravit i klasicky a nechat kynout asi 60 minut, jen bych pak doporučila zvýšit množství droždí (z 10 g na 15–20 g).

Olejové těsto

Olejové těsto je vzdušné a dobře se s ním pracuje. Používám ho třeba na záviny, švýcarky, šneky apod. Upečené pečivo je měkké a moc dobré i druhý den.

Suroviny:

240–250 g mléka
500 g hladké mouky (nebo 300 g hladké
a 200 g polohrubé)
60 g cukru
21 g čerstvého droždí
velkou špetku soli
100 g oleje
1 žloutek (bílek zůstane na potřetí povrchu
pečiva před pečením)

Postup:

Z poloviny vlažného mléka, 2–3 lžíc
mouky, lžice cukru a všeho droždí
(z připravených, odvážených surovin)
umícháme kvásek, který bude asi 20 minut
kynout. K hotovému přidáme zbytek surovin
a uhněteme elastické těsto, které necháme
vykynout do zdvojnásobení objemu. Těsto
lehce propracujeme a můžeme tvarovat.

Poznámka:

- Výborný je z něj třeba kakaový závin:
Těsto rozválíme na plát, potřeme
máslem, posypeme cukrem a hustě
kakaem a pokapeme rozpuštěným
máslem nebo alespoň olejem.
Zavineme, necháme na plechu
nakynout, potřeme lehce našlehaným
bílkem a upečeme (190–200 °C /
/ 25–30 minut).

Koláčové těsto

Výborné kynuté těsto na koláče plněné,
tlačené i rozvalované. Dobře se s ním
pracuje, skvěle se dá tvarovat. Upečete
z něj šátečky, psaníčka, tvarované koláčky
i záviný.

Suroviny:

190 g vody
100 g cukru
15–21 g čerstvého droždí
1/2 vajíčka (stačí menší polovina, zbytek zůstane
na pomašlování pečiva před pečením)

1 lžička medu
470 g hladké mouky
100 g tuku (viz poznámka za receptem)
1/2 rovné lžičky soli

Postup:

Při trochu rychlejším způsobu rozmícháme
ve vlažné vodě necelou lžici cukru, droždí
(vše z připravených surovin) a necháme
15 minut odpočívat. Pak přidáme zbytek
surovin a uhněteme těsto, které necháme
před tvarováním hodinu kynout.

Osobně mám raději těsto s kváskem –
omládkem (viz str. 176). Jeho výroba je
prodloužena kynutím omládku, ale těsto je
ještě nadýchanější a déle vydrží jako čerstvé:

Ve 100 g vody rozmícháme med, droždí
a 130 g hladké mouky (vše z přichystaných
surovin), zakryjeme a kvásek necháme
hodinu kynout. K hotovému omládku
přidáme zbytek surovin a uhněteme
těsto, necháme ho hodinu vykynout a dál
pokračujeme tak, jak jsme zvyklí.

Poznámka:

- Jako tuk můžeme použít máslo, koláče
jím budou velice voňavé. Pečivo
s máslem bývá brzo tužší (a přesto stále
vynikající), zkuste jednou použít půl
na půl máslo – sádlo. Třeba už u tohoto
způsobu zůstanete.
- Těsto bude voňavější, pokud do něj
místo 100 g cukru dáte 80 g cukru
a jeden vanilkový cukr (20 g).

Kynuté sladké těsto

(buchty honzovky – skládanky aj.)

Toto těsto můžeme použít na výrobu
skládaných buchet honzovek a naplnit je
různou náplní (tvarohovou, ořechovou,
makovou nebo šimlem, tj. směsí tvarohu
a máku), stejně plněných závinů nebo
růžicového koláče (srolovaný závin
se sladkou náplní nakrájíme na stejně
široké kousky, naskládáme je vedle sebe

do vymazané dortové formy řeznou plochou nahoru, necháme vykynout a upečeme, hotové pak krájíme na dílky jako dort). Upečené jsou mechově jemné.

Suroviny:

220 g vody
230 g polohrubé mouky
320 g hladké mouky
70 g cukru
18–21 g čerstvého droždí
70 g změkklého másla
1 vejce
špetka soli
2–3 lžičky citronové šťávy
strouhaná citronová kůra

Postup:

Postup výroby těsta je stejný jako u předešlého Olejového těsta (viz str. 23)

Poznámka:

- Zbydou-li nějaké náplně po předchozí přípravě koláčků, zkuste z tohoto těsta upéct veliký koláč, který má spoustu názvů – kaňkový, pokařkaný, pokecaný. Těsto rozválejte na plochu plechu a lžičkou na něj po troškách naneste různé náplně tak, aby se barevně střídaly. Nechte vykynout a upečte ve vyhřáté troubě, po upečení můžete pokapat celou plochu máslem s rumem. Jednotlivé nakrájené dílky tohoto koláče mají na sobě skvrnky – kaňky všech druhů náplní.

