

VŮNĚ DOMÁCIHO PEČENÍ

LUDMILA
GOTTWALDOVÁ

RECEPTY
ZE SLÁNKU,
KVASU
A DROŽDÍ

 CPRESS

Vůně domácího pečení

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Ludmila Gottwaldová
Vůně domácího pečení – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

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

ALBATROS  **MEDIA**

PRO INSPIRACI NAVŠTIVTE
I BLOG AUTORKY: VŮNĚ CHLEBA
WWW.VUNE-CHLEBA.CZ

OBSAH	4
ÚVODNÍ SLOVO	8
CO BUDETE POTŘEBOVAT ZA SUROVINY ...	11
VYBAVTE SE	19
JAK NA TĚSTO...	25
ČÍM NAPLNIT, GLAZOVAT, ZDOBIT	33
JAK UPÉCT	41

CO MUSÍTE VĚDĚT O DROŽDÍ	45
--------------------------------	----

RECEPTY Z DROŽDÍ 49

BULKY K PLNĚNÍ	51
DALAMÁNKY ORIGINÁL	53
KYNUTÁ VELIKONOČNÍ HLAVIČKA	55
LASKAVÁ SRDCE	57
NOČNÍ CHLĚB	59
OBLÍBENÝ RECEPT NA PEČIVO	61
OLIVOVÉ ŠTANGLE	63
PANSKÉ ŽEMLIČKY	
S MÁSLEM TETY ANNY	65
SELSKÉ ŽEMLE S ŽITNOU MOUKOU	67
TMAVÉ ŠPIČKY	69
VÍCEZRNNÉ VEČKY	71
BABIČČINY KOLÁČE	73
BABKA	75

FANDINY KOLÁČE	77
JEMNÁ SMETANOVÁ VÁNOČKA	79
KALHOTY, KLÍČE A JINÉ TOČENKY	81
KORUNA PRO KRÁLE	83
KOUSKY EXTRA JEMNÉ	85
LÍVANCE MÉHO DĚTSTVÍ	87
NEDĚLNÍ BÁBOVKA	89
PĚTKOVÝ MAKOVÝ ŠTRÚDL	91
POMERANČOVÉ MÍČE	93
ROHATÉ KOLÁČE	95
TROJKY	97
VALENTÝNSKÉ MUFFINY	99
VARHULE	101

CO MUSÍTE VĚDĚT O SLÁNKU	103
--------------------------------	-----

RECEPTY ZE SLÁNKU 107

CIBULÁČKY	109
EXTRA SEMÍNKOVKY	111
BASILEJSKÉ POSTNÍ PEČIVO	113
JOGURTOVÉ KLOBOUKY	115
LNĚNÉ BAGETKY	117
MAKOVKY DE LUXE	119
MÁSLOVÉ VEČKY	121
MONKEY BREAD	123

MRKVOVO-OŘECHOVÉ VÍCEZRNNÉ BULKY .	125
PEKÁRKŮV CHLÉB	127
ROHLÍKY, VEKY A JINÉ TVARY	129
SLANÉ PIKANTNÍ KOLÁČE NEBO BUCHTY ..	131
TMAVÉ BURGEROVÉ BULKY	133
TOUSTOVÝ VELMI JEMNÝ CHLÉB	135
ŠVÝCARSKÉ TMAVÉ WEGGLI	137
ADVENTNÍ VĚNEC	139
AKURÁTNÍ MAZANEC	141
ARANYGALUSKA	143
OPIČÍ BUCHTY	145
BUCHTY PODLE ANUŠE KEJŘOVÉ	147
CECILKY	149
COFFEE BUNS	151
ELEGANTNÍ KULATÉ BUCHTY	153
HOSEČKE MÉ MAMINKY	155
JABLÍČKA S CHUTÍ PODZIMU	157
JIDÁŠKY PRO ADÉLKU	159
MÁSLOVÝ KOLÁČ GOTTHARD	161
KOLÁČE PODLE MAMINKY	163
KORUTANSKÝ HRNEC	165
KŘEHKÉ KATEŘINKY	167
LITÝ KOLÁČ	169
MAKOVÝ TUPLOVANÝ KOLÁČ	171
MASOPUSTNÍ KOBLIHY	173
SELBIKY	175
SLUNÍČKA SV. LUCIE	177
STRÁPÁČE	179
TŘEŠŇOVÝ VĚNEC	181

TVAROHOVÉ CALTIČKY	183
VÁNOČKA PRO MAMINKU	185
VATRUŠKI	187

CO MUSÍTE VĚDĚT	
O PŘÍRODNÍCH KVÁSCÍCH	189

RECEPTY Z PŘÍRODNÍHO KVASU 195

ČOKOLÁDOVÝ CHLÉB	197
CHLÉB 100% ŽITNÝ Z FORMY	199
CHLÉB PRO STARÉ PŘÁTELE	201
CHLÉB SE ZELENINOU A OŘECHY	203
CHLÉB ZE STARÉHO TĚSTA	205
LETNÍ CHLÉB SE SEMÍNKY	207
NEJEDNODUŠŠÍ CHLÉB	209
PŠENIČNÝ JEMNÝ CHLÉB	211
ŠUMAVA PODLE TOMÁŠE	213
VÍKENDOVÝ CHLÉB	215
BRIOŠKY	217
BUCHETKE Z BOSKOVŠTEJNA	219
DONUTY	221
LIDUŠČINY KOLÁČE	223

LUXUSNÍ MAZANEC	225
MÁSLOVÝ ZAMOTANEC	227
MLÉČNÉ BAGETKY	229
PODKOVY SV. MARTINA	231
STŘÍHANÉ PUTROVÉ BULKY	233
VAFLE	235

SOS, DOŠLO DROŽDÍ I ČAS 237

CITRONOVÝ CHLEBÍČEK S CUKETOU A MÁKEM	239
CRUMBLE	241
IRSKÝ CHLÉB NEBO BULKY	243
JOGURTOVÝ KOLÁČ	245
KOLÁČ STOKRÁT JINAK	247
MINI MUFFINY	249
NEPEČENÉ DEZERTY DO SKLA	251
PALAČINKY	253
ROLOVANÉ KOLÁČE	255
STARODÁVNÝ ŠEŠEL	257
SVATEBNÍ BÁBOVKA	259

CO SE ZBYTKY 261

BÍLKOVÉ SUCHÁRKY	263
BRUSCHETTY A ZAPÉKANKY	265
ZEMLBÁBA	267
CHUDÍ RYTÍŘI	268
SMAŽENKY	268
TOPINKY	269
KRUTONY	269
STROUHANKA	270
KYSELO	271
DROŽĐOVÁ POLÉVKA	271
DROŽĐOVÁ POMAZÁNKA DE LUXE	272

PEKAŘSKÉ NÁZVOSLOVÍ 275

PODĚKOVÁNÍ 279



VĚNOVÁNO MÉ MAMINCE FRANTIŠCE

ÚVODNÍ SLOVO

Moje drahé kvasinky a já... Již jednou, v knize *Upečeno s láskou*, jsem se s vámi dělila o své zkušenosti s kvasinkami ve chlebu. Kynutá těsta všeho druhu mají specifickou a nenapodobitelnou chuť. Vynašlo se kde co, ale v lahvičce „příchuť chleba nebo kynutých buchet“ neexistuje...

Mé psaní o moukách, pekařině i recepty na kvasový chleba byla velká troufalost – psala jsem totiž o mé nejkratší zkušenosti. Navíc jsem přemístila tuto činnost z trouby do malé remosky, což není až tak obvyklá a úplně nejlepší „pec“ na chleba. A šlo (stále jde) nám to spolu velmi dobře. Hodně z vás si tuto možnost oblíbilo a ceny starých remosek v bazaru strmě vystoupaly a remosky z nich jednu dobu zmizely.

Nyní jsem tu zas... Na vaše přání.

Samotné recepty v této knize začínají mými začátky s kynutým těstem droždovým – recepty rodinnými z celé Evropy, kde moji předkové žili. Tímto vzdávám hold své mamince, babičce a tetičkám, skvělým a statečným ženám. Byly moderní a pokrokové, takové to neměly a nemají nikdy lehké. Ale vytrvaly! Byly mi vzorem. Všechny se narodily během let 1880–1919. Poděděné recepty podrobně zapsané nemám, musela jsem někdy i hodně improvizovat, vzpomínat a pátrat, jak se za Rakousko-Uherska peklo... Doufám, že si pochutnáte. Nejsou tak složité. A dá se s nimi pracovat i jinak, lépe, díky tomu, co vím teď.

Za nejzajímavější a nový způsob kynutí považuji slánek. Jsem člověk velmi zvědavý a zajímá mě stále něco. Narazila jsem na článek o kypření těsta „na sůl“ a začaly se dít věci! Nemohla jsem uvěřit, že poměrně hodně osolená voda s droždím dokáže s kynutím těsta udělat takové divy. A přinést mnoho bonusů. Pátrala jsem pátrala. Troufnu si neskromně říct, že jsem průkopníkem tohoto pečení v Čechách ve větší míře právě já. Žádné české recepty neexistovaly. S tučnými sladkými těsty jsem nenašla nic ani ve světě. Vymyslela jsem s kamarádkou Katarínou i nový název – slánek. A už se zažil. V knize

tak najdete vše o mé zkušenosti se slánkem. Uvidíte, vůbec to není složité.

Poslední recepty s kvasinkami jsou ty s těmi divokými, přírodními. Jde o nejnáročnější práci. Kruh se tímto uzavře.

Tentokrát jsem začala psát knihu od vařečky a s důrazem na podrobná vysvětlení a poznání, kdy a proč se co v těstě děje, až po úspěšné vytažení něčeho dobrého z trouby. Celá má sloužit jako cesta krok za krokem k vyzkoušení různých možností při přípravě kynutého těsta. I k jisté osvětě různých pekařských mýtů a polopravd. Už dávno neplatí, že ve chlebě musí být jen žitný kvásek, nesmí být nasládlý, houska s mlékem je buchta... Peče se i jinak! Nenechte si věšet bulíky na nos. Vše je o místních zvyklostech a o tom, co komu chutná. Nic víc a nic míň. Svět i pekařina jsou velmi pestré a máme možnosti ochutnat ledacos. Jsem za to velmi vděčná a vyhovuje mi to. Takový chléb s čokoládou... Mhmmm... I takový recept v knize najdete.

Lidé tvrdí, že dnes nemají na kynutá těsta čas. Víím, času se nám nedostává, ale pokud něco opravdu chceme, dá se s časem žonglovat a dojít do cíle poměrně elegantně.

Za veledůležité kapitoly považuji:

Co musíte vědět o droždí, Co musíte vědět o slánku a Co musíte vědět o přírodních kváscích a Jak na těsto. Správný postup u kynutého těsta „kdy, co a proč“ je jako výhra ve sportce. Divy udělá třeba jen ve správnou chvíli přidání tuk, dostatečné hnětení, správný poměr vody. No, a v kapitole *Čím naplnit, glazovat a ozdobit* najdete mnoho druhů náplní. Obměnou z jednoho receptu jich bude 10 i 20. Ano, nepřeháním.

Pokud potřebujete něco opravdu rychle, v kapitole *SOS, došlo droždí i čas* najdete 11 možností zcela bez kvasinek. Proč? Než rychlovku s droždím, raději něco jiného. A podle kapitoly *Co se zbytky si připravíte* výborné obědy i večeře za hubičku.

Jsem přesvědčená o tom, že upéci pro sebe i hosty spolu dokážeme za všech

okolností. Upečete si poměrně velkou škálu koláčů, pečiva i chleba. Různými způsoby. A s formulkou „věnuj mi jednu noc“ velmi prakticky a luxusně.

U jednotlivých receptů již opakující se proces znova podrobně (například hnětení těsta, náplně, celý postup pečení)

nerozepisují. Pokud má receptura určité specifikum, pak ano. Chci, abyste i vy byli součástí od začátku až do konce a rozhodovali si o dílčích krocích sami. Nepotřebujete stovky receptů, potřebujete se naučit, jak správně na to, třeba se mnou. Pokud budete chtít...





CO BUDETE POTŘEBOVAT ZA SUROVINY

Bez surovin bychom nic neupekli. Mouka, voda a sůl je základ pro každé pečivo. Čeho budete chtít dosáhnout v chutích a způsobu přípravy, je už čistě na vás. Snažila jsem se výběrem a popisem dalších surovin uvést různé možnosti. Když zapojíte svoji fantazii a získané vědomosti v dalších kapitolách, je škála nepřeberná. A ta radost, když vás něco samotné napadne! Někdo zoufá, když je spíž poloprázdná, já se raduji. Přijmu tu výzvu a hned vzpomenu na velmi skromnou domácnost mého dětství, která mi je stále inspirací. Nikdo totiž nikdy nepřipravil z toho mála právě improvizací lepší a chutnější pečivo než moje maminka a tetičky.

MOUKY

Základní surovinou a klíčem k úspěchu pro všechny druhy pečiva je mouka. Mele se z různých druhů obilí, celosvětově jasně vítězí pšeničná zrna. Každé zrno se skládá z obalu, klíčku a „vnitřku“ (škroby s bílkovinami) – endospermu. Různé druhy obilí mají tuto skladbu jinou, jiné jsou tedy i vlastnosti konečného výrobku.

U všech mouk je základní rozdělení stejné – mouky **vysoce mleté** a **nízko mleté**.

Tedy čím více (výše) je mouka vymletá, tím více obsahuje celozrnných součástí; je také tmavší, většinou hrubší, hůře stravitelná a dříve se kazí. Nízko vymleté mouky jsou bílé, jemné, lépe stravitelné a moc dobře se s nimi pracuje. Do běžného pečiva jsou velmi žádané a lahodící.

Mouky se dále dělí podle **druhu obiloviny** – pšeničné, žitné, ovesné atd. A možná jste zaslechli i něco **o silné a slabé** mouce. **Silná** mouka je ta, která dokáže vstřebat hodně tekutiny. Silou se myslí také kvalita a množství lepku. Může velmi dlouho kynout, aniž by těsto nějak utrpělo. Dokáže také udržet velké množství plynu při kvašení. Vyhovuje jí dlouhé hnětení a kynutí. **Slabá** je její opak. Těsto bývá lepivé, méně nadýchané. Hodí se spíše na těsta nekynutá.

Je vždy dobré vědět jisté zákonitosti a způsob, jak s moukami nakládat. Píšu zde pouze o těch, ze kterých pečú. A na závěr ještě poznámka – **pokud čtete v cizích publikacích a recepturách mouka chlebová**, tak ta nemá s českou chlebovou absolutně nic společného. Nejvíce se podobá naší bílé hladké. Nedočkáte se stejných výsledků. Pozor na to!

PŠENIČNÁ MOUKA

Pšeničné mouky světlé se u nás melou na různou zrnitost – hladké, polohrubé, hrubé a krupici. Čím hruběji mletá, tím více postupně nasákne vody. To platí i o celozrnných. Během svého pekařského vývoje jsem postupně přešla téměř v 90 % kynutých těst na běžné nebo jemné pečivo k mouce hladké. Vyhovuje mi jemná struktura střídá. Skvěle se tato mouka hněte, má největší množství lepkotvorných bílkovin. To je velmi dobře vidět na těstovém, prubířském „okénku“, o kterém budu ještě později psát.

Často probíraný lepek vypovídá o kvalitě pšeničné mouky. Jenže to má jeden háček – kvantita není kvalita. Na pytlíku mouky se údaj o obsahu lepku sice uvádí, je to však informace orientační. Množství lepku ještě nemluví o jeho kvalitě, ta bývá různá. V domácích podmínkách nás to nemusí až tak trápit, mouky od různých mlýnů vyzkoušejte a uvidíte, která vám bude vyhovovat. A stane se, že budete používat stejnou, delší dobu a najednou bude všechno jinak... „Dala jsem stejné vody, mléka a je to řídký...“, to bude blběj recept...“ Většinou to je jinak. Ani mouka z jednoho mlýna nemá konstantní vlastnosti. Mouka se v něm nemele z jednoho pole, záleží na tom, jestli je brzy po sklizni nebo se mele v zimě, jak se suroviny skladují. Vliv má i složení půdy a klima. Takže ne co mlýn jiná mouka, ale co pytlík jiná mouka. A samozřejmě musím ještě dopsat, že i čerstvě namletá mouka má jiné vlastnosti.

Víte o tom, že lepek je směs pšeničných bílkovin, a pokud byste mouku nenamočili, žádný nevznikne? V každém případě je v těstě kvalitní lepek velmi žádaný a důležitý.

Hnětením utvoří jakousi síť, která zadrží plyny, a ty při kynutí a pečení dopomohou k nadýchané střídě.

Hladká – hodí se do všech kynutých těst, ale nejvíc do jemného a běžného pečiva. Má označení 00, jiný druh T530.

Polohrubá – používám nejvíce do koláčů litých, kynutých i nekynutých, tzv. „na plech“. Nebo pokud chci dodržet starou původní recepturu.

Hrubá – v mé kuchyni je chudinka, protože patří především do vařených moučníků (kvůli své bobtnavosti) a ty já až tak často nepřipravuji.

Chlebová pšeničná – nejčastěji se setkáte s T1050 (hladká tmavá) nebo T700 pšeničná (hladká světlá). Jsou to speciální mouky určené především k výrobě chleba.

Pokud dojde mouka hladká, udělám stejné kynuté těsto i z polohrubé nebo se dá namíchat hladká s polohrubou. Do sladkých těst mám nejraději hladkou mouku. Je univerzální, od polohrubé (T400) jsem značně upustila. Tu používám do litých koláčů nebo míchám do směsi s hladkou tam, kde nerozvalují velké kusy těsta. Mám pocit, že to s ní jde hůř. Přidávám ji i do některých chlebů. Vy si zapamatujte, že do všeho pečiva, kdyby nic nebylo, uspějete s hladkou moukou. Domácí chleba z obyčejné hladké mouky mi chutná víc než jakýkoliv ze supermarketu.



MOUKA – ZÁKLADNÍ A VELMI DŮLEŽITÁ SUROVINA

ŽITNÁ MOUKA

Má zcela jiné, odlišné vlastnosti a na první pohled také barvu, někdy připomíná popel. Rozdíl se projeví také v samotné tvorbě těsta. Už při mísení mouky s vodou si všimneme rozdílů. Těsto ze pšeničné mouky je soudržné, pružné a celkově plastické, radost pracovat. Naopak u žitné mouky tyto vlastnosti najednou mizí – těsto málo drží pohromadě, při stejné hustotě se roztéká a tvarování může být očištěc. Je to prostě jiná liga. Tato odlišnost je způsobena množstvím a kvalitou lepku. Na struktuře žitného těsta se významně podílí sacharidy a slizy. Dieteticky je však žito velmi prospěšné.

Používá se žitná chlebová T960, celozrnná T1700 a výrazková T500. Výrazka je nízko vymletá mouka a dříve se používala nejen do chleba, ale hojně i do pečiva.

Do chlebů téměř vždy namíchám nějakou směs mouk, často nějakou celozrnnou. Moc ráda míchám směs celozrnné pšeničné spolu s obyčejnou hladkou, která má označení typové číslo T512, 530 nebo 00. Celozrnná jemná má označení T1800.

Kupte si dobrou mouku. Poradte se, jaké kdo má zkušenosti. Dají se nakoupit i přímo ve mlýně. Zkoušejte, zkoušejte, zkoušejte.

OSTATNÍ MOUKY

Neuvedla jsem všechny druhy pšeničné mouky. Z ostatních používám jen mouku **špaldovou**. Trochu jinak se s ní pracuje, nemá ráda dlouhé hnětení, i nasákavost je jiná. Pracujte s ní jemně. Chutově připomíná lehké oříšky.

Kamut, pšenice červená a dvouzrnka jsou starobylé odrůdy pšenic. Začínají se znovu objevovat sem tam na trhu a stále se chystám, že je někdy vyzkouším.

Semolina je tvrdý druh pšenice. Má vysoký obsah lepku, ale kupodivu ne tak pružný, výrobky z ní mohou být „žvýkavé“. Další mouky jako **ječnou, ovesnou** a **bezlepkové** používám spíše jako malé procento do směsi na pečivo pro obohacení chuti. Co naopak využívám hojně, ale jinak, je mouka **rýžová** nebo **pohanková** na vyspání ošatek. S nimi se mi nepřilepilo nikdy nic.

Jestli doma nemáte žádnou mouku a chcete začít péct, kupte si hladkou mouku. Pak se uvidí...

VODA, TEKUTINY

Druhou hlavní surovinou v pekařině je **voda**. Vhodně zvoleným optimálním množstvím se voda může stát klíčovou ve využití vaznosti mouky, tedy následné kvalitě (včetně trvanlivosti) pečiva.

U nás v Česku je voda všeobecně velmi tvrdá, což může být i přednost u pšeničné mouky se slabým lepkem – minerální soli ve vodě podporují zpevnění lepku, jako to dělá přidaná sůl do těsta. V každém případě vodu z kohoutku nechte alespoň půl hodiny odstát, aby vyprchal chlór.

Vodu lze smíchat v různém poměru například s mléčnými zakysanými výrobky – keřírem, podmáslím, jogurtem. Těsto je vláčnější, déle si udrží měkkost, čerstvost. Pečivu dodají i měkkí kůrku.

Místo vody můžete použít zeleninové šťávy, výluhy, pivo, čaj, vývar z kávy nebo třeba i vodu z uvařených brambor.

Mléko je typické jen pro některé pečivo, jak sladké, tak i slané. Do jemného pečiva jako jsou například buchty, koláče nebo briošky se nejčastěji používá mléko (nebo i smetana). Velmi doporučuji, neboť mléko zjemní chuť a zvyšuje výživovou hodnotu. Pokud byste ho vynechali, nedávali ani vejce a ještě přidali málo tuku, těsto bude nadýchané, protože kvasinky nic nebrzdí v rozletu, ale výsledek je chuťově planější a pečivo dříve ztverdne. Něco jiného je, když toto těsto budete plnit ještě nějakou náplní. Stane se, že mléko dojde. V tom případě použijte vodu a doporučuji přidat do těsta o trochu více tuku.

Mléko také někdy vynechávají do těst tučných, zde je úkol zjemnit těsto nahrazen tukem.

Množství vody v těstě (hydratace) se pohybuje nejčastěji od 56–60 % u kynutého drobného pečiva. U chlebě a celozrnných výrobků je mnohem vyšší, dokonce u světlých chlebě třeba až ke 100 %.

Všeobecně se doporučuje hydratace pro běžné mouky kolem 62–70 %, dle druhu pečiva. Jestliže je v těstě použita celozrnná mouka, přidává se na každých 100 g celozrnné mouky navíc 10–20 g vody.

SŮL

Sůl je nepostradatelná. Bez soli nic nechutná. I do sladkého pečiva je jí potřeba přidat – kolem 1 % váhy mouky. Velmi chuti prospěje. U chleba se přidává na kilo mouky 1,6–2 % soli. Já sůl vážím, od lžiček jsem zcela upustila. Je to velmi ošemetné a často se kvůli tomu celé pečení pokazí. Proč? Čtete:

- 0 % – způsobí roztékavost těsta;
- 1–1,5 % – ztužuje pšeničné bílkoviny, snižuje roztékavost těst, zlepšuje tvar výrobku za předpokladu dostatečného hnětení;
- 2 % – zpomaluje kvasné procesy, těsto kyne pomaleji;
- 2,5 % – přesolené těsto, je tuhé, kyne pomalu, má malou pórovitost, je tmavé po upečení.

Sůl má tedy v pečivu trojí význam: dodává chuť, zpomaluje kynutí, a tím zpevňuje lepek, strukturu střída a má dobrý vliv na barvu kůrky. Celozrnné výrobky snesou menší množství soli, rovněž tak při užití tvrdé vody – oboje už obsahuje větší množství přírodních minerálů (solí).

CUKR, SLADIDLA

Cukr – nejčastěji používaný cukr u nás je ten řepný. Jeho význam v pšeničném těstě je především v dodání sladké chuti a vylepšení vzhledu výrobků nebo v i částečné podpoře lihového kvašení. Menší množství v těstě kvasinky povzbuzuje, ale nad 15 % k váze mouky se už začínají kvasinky „cukat“. 15 % z půl kila mouky je pouhých 75 g. Já těsta většinou sladím méně, doženu sladkost náplní nebo výrobek pocukruji. Často vám píšu: „Víc nesladte, pocukrujte si buchty,“ teď už víte proč. Při velkých dávkách se může kynutí dokonce i zastavit.

Slady – vyrábí se z obilí, nejčastěji z ječmene, pšenice nebo žita. Slady se dělí na enzymaticky aktivní nebo neaktivní. Oba druhy vznikají za rozdílných teplot, a také proto mají i rozdílně mohutný nebo malý vliv na výsledné pečivo. Pro nás „malé“ pekaře poslouží slad enzymaticky neaktivní,

např. sladěnka. Neaktivní slad může vylepšit chuť, barvu, aroma (tzv. senzorycké vlastnosti), jakost střídy a charakter kůrky – ta je pak křupavější. Sladěnku doporučuji při delším kynutí pro žitné mouky nebo jejich směsi v těstě. Snižuje kyselost čistě žitných chleebů. A těstům s vyšším obsahem celozrnné mouky trochu sladidla jediné prospěje – vyváží i nahořklost otrub v mouce. Aktivní slady spíše využijí profesionálové hlavně na pšeničná těsta při relativně krátkém kynutí a horší kvalitě mouky. Na čistě žitná těsta se naopak tento slad nehodí.

Melasa – vzniká jako zbytek při výrobě cukru. Moc ráda ji používám. Ale pozor na přidané množství – velmi ovlivňuje chuť, zkuste poprvé raději méně.

Med – pokud se vzdáte aromatických složek sladu nebo melasy, lze použít stejně také med.

TUKY

Přidáním tuku do pečiva se zjemní jeho chuť a zvýší vláčnost. Říká se tomu, že pečivo pomaleji stárne čili vydrží déle čerstvé. My budeme používat do těsta pouze máslo, sádlo a kvalitní nerafinovaný olej.

Máslo – je živočišný tuk většinou s 82 % tučností. Dodá pečivu specifickou a nezaměnitelnou chuť a vůni. Je potřeba ho uchovávat v chladu, nejlépe v lednici, jinak se rychle kazí. Při zapracovávání tuku do pečiva se musí myslet i na to, že ho nejen zjemní, ale prodlouží kynutí. Ideál v těstě je 10–15 % tuku, což je na 500 g mouky 50–75 g. Při větším množství je potřeba opět droždí přidat nebo nechat déle kynout.

Je zde jedna možnost, jak v procesu s větším množstvím tuku můžeme kvasinkám v těstě pomoci – tuk zapracujeme až po částečném vyvinutí lepku, kdy už je těsto vláčné, lesklé, ze 3/4 uhnětené. Máslo přímo z lednice pokrájíme na kostky, plochou stranou nože rozmázneme a postupně 10–15 minut zapracováváme naráz nebo po částech.

Sádlo je na tuto operaci velmi tuhé, musí se nechat částečně rozměknout. Jde to

i s malým množstvím oleje. Oleje ani sádla nedávám do těsta více jak 20 %.

Sádlo – můj oblíbený tuk, druhý zástupce živočišných tuků v mé kuchyni. Vepřové sádlo se postupně zbavuje svého přídomek „zlého“ tuku a dostává se do popředí jako zdravější alternativa jiných upravených tuků. Nezapomínejte však na to, že i sádlo bychom měli konzumovat s mírou.

Sádlo se z 99 % skládá z tuku, v němž najdeme i tři mastné kyseliny. Z toho téměř 2/3 představují ty „hodné“, čili nenasycené mastné kyseliny, konkrétně se jedná o kyselinu olejovou a kyselinu linolovou. Zbytek jsou „zlé“ nasycené mastné kyseliny zastoupené kyselinou palmitovou a kyselinou stearovou. Sádlo tedy obsahuje velké množství dobrých kyselin a nálepkou nezdravé potraviny si nezaslouží. Navíc neobsahuje žádné (ještě škodlivější) trans mastné kyseliny. **A co je na něm úplně nejlepší? Při větším množství v těstě má jisté schopnosti dodat pečivu větší objem než máslo a jiné tuky.**

Lůj – dnes již zcela neznámý hovězí tuk, po kterém kynuté těsto vydrží vláčné jednoznačně nejdéle. Někomu může vadit jeho charakteristická chuť.

Olej – rostlinný tuk, který se lisuje z různých semen nebo plodů, u nás nejčastěji z řepky nebo slunečnice, obsahuje téměř ze 100 % tuk. Zpracovává se buď za studena, nebo rafinací, což je složitý technologický postup. Jen pro zajímavost, co rafinace zahrnuje – zbavení slizu, neutralizaci, bělení a deodoraci, tedy zpětné navonění... Už chápete můj odpor k běžnému oleji? Já používám olej u kynutého pečiva ve velmi malé míře a nejčastěji do slaného pečiva. K tomuto účelu si kupuji olej za studena lisovaný, rafinovaný ne, nám nechutná, můj muž pokaždě říká, že páchne rybinou...

Mám velmi ráda ochucené oleje, v těstě mohou udělat náramnou parádu – třeba ořechový. Jen je třeba hlídat trvanlivost a uskladnění, aby nezžlukly a nezhořkly.

Majonéza – emulze oleje a vaječ se jednou dobu poměrně hojně užívala do těsta. Má to svoji logiku. V jednom kroku přidáte tuk i vejce. Navíc to je možnost ve chvíli, kdy vejce nebo vhodný tuk dojdou. Existují receptury,





kdy je majonéza nedílnou součástí jako třeba známý Pražský koláč.

Tuky na smažení – můžeme použít kvalitní olej nebo sádlo. Máslo až tolik vhodné není, pokud už na něm smažit, tak na přepuštěném (ghí).

VEJCE

Vejce velmi zjemní těsto, mají i velký obsah bílkovin, lecitinu (přírodní emulgátor, zjemňovač), zlepší chuť, barvu a nutriční hodnotu.

Používají se buď celá, nebo jen žloutky jak do těsta, tak na potření povrchu pečiva. **Vyšší obsah vajec nezhoršuje vlastnosti (kynutí)**

těsta jako tuk nebo cukr, vejce ho vždy zkypřují. Nebojte se vajec!

SEMÍNKA, OŘECHY A OBILOVINY

Jedinečné místo jako přídavek do těsta a na jeho ozdobu zaujmají semínka – dýňová, slunečnicová, sezamová, konopná, mák, chia atd. Dá se jimi nahradit i část mouky. Dodají pečivu jinou chuť, navíc obsahují prospěšné tuky. Já osobně miluji v pečivu všechny ořechy a mák. O náplni ani nemluví.

Zajímavou součást chleba a pečiva splňují i drobné luštěniny a obiloviny – pohanka, jáhly, quinoa, teff. Namáčí se nebo uvaří.

Pekaři velmi hojně užívanou surovinou jsou vločky z různých obilovin – pšeničné, žitné, pohankové, rýžové. Přidávají se ve formě lehce pomleté, spařené nebo vařené jako kaše. Mohou se použít také na zdobení pečiva.

Někdy s oblibou přidávám otruby (pšeničné a žitné) na doplnění vlákniny. Mouka se dá vylepšit i pšeničnými klíčky.

ZELENINA, OVOCE A OSTATNÍ

Kousky zeleniny, sýra, houby... Možnosti jsou nepřeberné – zbyde bramborová kaše od oběda nebo rýže, polenta? Šup do těsta! Toto všechno zvládní a obohatí především chléb a běžné pečivo.

Například mrkev strouhám do těst velmi často – i do sladkého. Je má oblíbená. Dělá pěkně strakatou střídku. I kousky jablek se hodí ledaskam. Nebo proměněné v kompot, povidla či džem mohou být součástí samotného těsta.

Pokud zkoušíte cokoliv přidat poprvé, držte se při zemi a myslte na to, že některé přísady obsahují mnoho vody a těsto zřídne, tedy opatrněji s další tekutinou. Naopak suché přísady těsto zahustí.

KOŘENÍ

Některá koření se používají do sladkých i slaných druhů pečiva.

Začnu u chleba. U mě je na prvním místě kmín, bez kterého si nedovedu představit snad ani čistě bílý chleba... Chlebové koření se používá jen v několika základních druzích pečiva. Patří do něho kmín, fenykl, anýz, pískavice, koriandr a černucha. Zde doporučuji opatrnost – ne všechny druhy nám musí chutnat. Koření ochutnejte, přivoňte a raději u novinky použijte „na špičku nože“. Nebo si namíchejte své oblíbené.

Do sladkého pečiva je možností mnoho. Asi nejhojněji používaná je chuť vanilky a citronové kůry. Vanilka jako extrakt nebo ve vanilkovém cukru, kůra nejlépe

čerstvá nebo sušená. Až vyzkoušíte čerstvě strouhanou, nebudete už chtít jinou. Mám moc ráda také tu pomerančovou. Je trochu jiná, ale velmi dobře ochutí.

Z koření do sladkých těst a náplní dále používám celou škálu – skořici, hřebíček, muškátový oříšek, badyán... U koření rovněž platí, že méně je více. Nepřekombinovávejte mnoho druhů. Jestli jste nikdy s tím či oním druhem nepracovali, dejte minimum. Lépe, když nebude cítit skoro vůbec, než aby všichni strávníci obraceli oči v sloup.

Samozřejmě jsou další možnosti použití neobvyklých, netradičních a méně známých surovin, vybrala jsem možnosti těch, které alespoň trochu znám a používám.



RŮZNÁ KOŘENÍ TĚST



SOEHNLE

TARE

ON/OFF

MODE

ASTRA
SUPERIOR STAINLESS

VYBAVTE SE

Abyste vymísili těsto a poté ho upekli, toho ve skutečnosti moc nepotřebujete. Stačí kuchyňská deska, přiměřeně velká mísa, vařečka, něco na odměření surovin, rendlík a trouba nebo remoska, kde bude dílo dokonáno. Ale kdo hodně a pravidelně peče, chce dosáhnout jistého trvalého výsledku, radosti a zdatnosti, pravděpodobně mu to tedy stačit nebude. Některý pekař může být postižený stejně jako já, a vážit tak na gramy i sůl. Myslím si ale, že je to jen dobře. Začneme postupně.

NA MÍSENÍ A KYNUTÍ

Ideální je **mísa s víkem**, která zabraňuje okorání těsta. Víko může nahradit **jednorázová čepice do sprchy**. Tu používám i na různé jiné nádoby. Bez legrace – pokrývka je velmi důležitá pomůcka! Úplně nejlepší je mísa průsvitná, abyste mohli bez otevírání těsto pozorovat. Je to totiž jeden z nejdůležitějších úkonů – na vše dobře vidět.



MÉ MILÉ ČEPICE NA PŘÍKRYTÍ NÁDOB

Zapomenout nesmíme na vařečku, kterou využijeme na samotné hnětení nebo míchání. Přiznávám bez mučení, že já potřebuji i **elektrický hnětač** (robot). Nedovedu si představit, že bych těsto hnětla ručně půl hodiny, protože takové dobře vyhnětené

tučné těsto, tzv. „na okénko“, potřebuje čas někdy i delší. Nemá to být rychlokvaška, jak někde občas vidíte na YouTube, za 5 minut hotovo. Pokud nehnětete žitný chleba, je to špatně. Z hnětače velmi často přemísťuji těsto do jiné transparentní nádoby. Raději hnětač umyji, abych vše viděla: jak rychle těsto stoupá, proměňuje se. Dělat to ale nemusíte. I ten nejlevnější hnětač odvede na pěkném a dobrém těstě slušnou práci. Můžete ho použít na všechna kynutá těsta, ale i jiná. Jestli dokoupíte a upotřebíte k robotu další „hejblata“, záleží jen a jen na vás.

NA ODMĚŘOVÁNÍ

Jediné, co doporučuji na odměřování, je **váha a odměrka označená mililitry**. Váhu s přesností na 1 g. Neodměřovat na hrnky a lžičky (i když pár velmi jednoduchých receptů tak mám, ale jsou koncipovány technologicky tak jednoduše, že to nevadí). Ač se to nezdá, potřebujete vědět i přesnou váhu například soli, protože lžička může vážit od 5 g klidně skoro do 10 g. A neštěstí je na světě – velké množství soli udělá těsto nízké a tuhé. Naopak málo soli (i ve sladkém pečivu) může způsobit těsto roztékavé a chuťově ploché. Všechno má svá pravidla. Máme čas, nekřičí nám za zády deset hladových krků jako za starých časů, kdy chuť nehrály tak zásadní roli. Lidé řešili jako hlavní samotné nasycení.

Odvažují a odměřují i tekutiny. U vody je sice jedno, jestli odměříte 200 ml nebo navážíte 200 g, ale ne tak u ostatních tekutin jako je například mléko, kefir nebo olej. Zde se odměřené množství od váženého může značně lišit. **Sledujte u receptů, zda je množství uvedeno v gramech či mililitrech!** A vy se pořád divíte, že to kynuté těsto vám vůbec nejde... Lžice sem, dvě lžice tam – NE. Ano, čas je vzácný, ale kvalitu vlastní práce dnes již upřednostňuji. Nakonec i dlouhé časy se dají přizpůsobit v etapách i vytiženému člověku.



Ještě vás nebudu děsit, ale přijde na řadu i druhá váha (viz foto výše; tato váží s přesností 0,01 g), tzv. mini mikro. Klid, vše se včas dozvíte.

Prosím poctivě važte a odměřujte. Je to první krok k dobrému výsledku.

NA MLETÍ A DRCENÍ

Můj další veledůležitý pomocník je elektrický tříštivý **mlýnek** na kávu. Melu v něm různá zrnka, včetně máku. Na lněné semínko je nejlepší, jinde jen kloužou a nepomelou se. Dá se použít i na ořechy, ale ty raději ručně sekám nebo melu **v nožovém sekáčku**.

Některá semínka nebo koření se dají rozmělnit **v hmoždíři**, ale v tomto mlýnku to je cobypdup. Melu v něm i cukr krystal, když dojde ten moučkový.

NA PEČENÍ

Troubu. Jakoukoliv. Pak do ní něco jako nosič (rošt) pečeného výrobku. A stále používám

moji milovanou **remosku** na samotné pečení. Pekla se mnou i určitou dobu v Srbsku.

Do trouby by na samotné pečení stačil **kastrol** – dá se v něm upéct i bábovka, štrůdlí do věnce, buchty, chleba, ale doporučuji na drobné a dlouhé pečivo alespoň ještě dva plechy. Jeden vyšší a jeden nízký. Já mám plechy (pekáče) v páru o stejné velikosti a jeden vždy slouží jako poklička na dokynutí jakéhokoliv pečiva před osycháním.

Taková **bábovka** se dá upéct také v kastrolu. Dá... Ale krásný tvar formy udělá z tohoto pečiva skvost. Mám keramické, smaltované, litinové, malé, velké. Věřte mi, mohla by mi naprosto stačit i jedna po babičce, ale... Těch krásných tvarů!

Formy pomohou i jindy, když jakékoliv těsto překyne nebo téměř teče –podrží tvar a zabrání budoucím diskoidním tvarům. Vánočka **z formy** je vždy dokonalá, na rozdíl od některých upletených. Nestydte se za ni. Vánočku přece nemusíte vždy jen zaplétat.

Moc ráda pečú i v jiných tvarech forem jako jsou třeba muffinové, na briošky, chlebičkové, keramické kokotky, na věnce, vánočku. Miluji všechny! Kolik krásy je v nich ukryto. I z nejobyčejnějšího těsta vzejde malý zázrak.

Na velké plechy používám **pečicí papír**, velmi zřídka je vymazávám. Můžete je vystlat i fólií, ale musí se pak umýt, raději tak doporučuji pečicí papír. Nerada omývám i zapečená vajíčka po glazování na vymazaných plechách. Za mě prostě vede pečicí papír. Papírem (fólií) podkládám i chleby pečené v nádobách.

Kynutí chleba má svá specifika i speciální potřeby. Jsou to **ošatky** z různých materiálů. Nejraději mám ty z pedígu nebo celulózy, těmi proutěnými propadáva mouka ven. Jestli nejste o své chlebové cestě přesvědčeni, stačí na počátku vystlatý cedník (a přikrytý utěrkou). Jistota je **plastový box**, do kterého se ošatka uzavře. Zase platí, že vše vidíte a uvnitř se drží stálé, vlhké mikroklima, které

je pro zdárný vývin těsta potřeba. Celé se to dá uložit do lednice.

A co používám stále častěji, je **nádoba na pečení chleba**. Nemusíte mít žádnou speciální. Péct můžete buď ve smaltované, nebo litinové s poklicí. Nemusíte totiž zapařovat troubu, vše je mnohem jednodušší a výsledek skvělý. Peče se i v nádobách z jiných materiálů, jako je sklo. Ale bohužel nemám vypovídající zkušenosti.

Chleba lze péct tradičně samotný na rozpálené **keramické dlaždici** nebo litinovém tálu. V tom případě je dobré si pořídit rozprašovač na kropení vodou. Když jsem pekla na dlaždici, zapářila jsem nejen troubu, ale postříkala také povrch. Hodí se rovněž na neglazované pečivo.





NA ZDOBENÍ

Dají se použít **šablony** různých velikostí, tvarů a materiálů, hrubá a jemná **sítka**. Samotným cukrem (moukou) přes ně poprášený povrch může vypadat jako nádherná zasněžená krajina s květy. Lze vysypat vzorek i kakaem nebo drobnými semínky. Nebo dvoubarevně. Jak pečivo, tak chleba.

Na drobné pečivo se hodí rovněž různé **raznice**. Stačí se doma porozhlédnout. Pěkný vzorek se dá nastříhnout **nůžkami**, orazit vánočním vykrajovátkem, metličkou ze šlehače, kolečkem na brambory nebo rozkrajovačem na jablka, zkrátka **kovovým ostřejším tvarem**. Nicméně se speciální razidla, jako třeba na kaiserky, housky a různé spirály, dají zakoupit z různých materiálů.

S raznicemi si ušetříte čas, ale na takový jednoduchý zamotaný uzlík nebo věneček z těsta, který mi při vyvalování působí radost, to nemá. Všem strávníkům tímto sděluji, jak moc ráda jsem vše pro ně připravovala. Ruční práce je vždy bonus a něco o nás vypovídá, nemusí být vůbec

nijak složitá a dokonalá. Mám jednu jedinou raznici, kterou mi daroval muž. Opravdu si vystačím s tím, co dům dá. Nebo prostě improvizuji.

NA DĚLENÍ, UKROJENÍ A KRÁJENÍ

Pořídte si **kvalitní nůž** a **prkénko**. Časem jsem si koupila i kráječ na chleba. Upeču chlebu více naráz a ukládám po několika krajících v krabici nebo mikrotenovém sáčku do mrazáku. Vždy nechte vychladnout na kovové mřížce a až pak krájejte. Velmi hojně používám i ozubené **rádélko**, zubatý okraj také dokáže nadělat mnoho parády.

NA DALŠÍ POMOC

Bez čeho bych se já rovněž neobešla, je **síto**, protože pokaždé odváženou mouku přesívám. Jednak abych zabránila případným škůdcům

vniknout do těsta, jednak je potřeba mouku provzdušnit. Vzduch je v těstě potřeba.

Stěrka je vhodná na vyškrábnutí a **plastová karta** na rozdělení těsta (popřípadě jí mohou plochu po těstě vyčistit). Používám jen plastové, kovové mohou poškodit kuchyňskou desku, když nepoužíváte váh. Malý **šťětec** na glazování, větší na ometení, **skalpel** nebo **žiletka** na naříznutí, **teploměr rychloběžka** na změření třeba teploty tekutiny. Ten musíte mít taky. Mám tenký kovový a velmi se hodí i na zjištění teploty uvnitř dopékaného chleba. Nebývala jsem si v počátcích jistá, jestli už „zvoní“ a podle teploty uprostřed bochníku se dá spolehlivě zjistit, zda je chleba již dobře upečený.

Zásoba **bavlněných utěrek** a dlouhých **rukavic** proti popálení k horké troubě patří.

A **váleček**. Doporučuji velký i malý. Velký třeba na pláty těsta štrúdlu, malý na vyválení rohlíků nebo koláčů, které plníme. Všechno s ním vyvaluji z připravených kuliček. Už bez něho nemůžu žít.

Takové **silikonové houbičky** s „výrůstky“ jsou ideální na mytí zbytků těst. Dají se totiž omýt v myčce nebo pod tekoucí vodou, a odpadá tak pracné praní. Prohlédnout si je můžete na fotografii na vedlejší straně.

Někteří dospějete do posledního stádia a zakoupíte si i **mlýnek na mouku**. Někteří fajnšmekři si dokoupí i pH metr, aby měli o kvasech a těstě dokonale přehled.

Přemýšlejte, co si na začátek pořídíte a zdali vše skutečně upotřebíte. Nechte si vždy čas na rozmyšlenou. Za mě na prvním místě je rozhodně potřeba si pořídit dobrou a přesnou váhu.





JAK NA TĚSTO...

Je to jistá alchymie, mnoho možností, pekařský svět je plný změn, novinek nebo naopak návratů zpět... Cokoliv uděláte v průběhu příprav a hnětení, každá zdánlivá maličkost, ovlivní to výsledek. O kvalitě surovin, především mouky, jsem již psala. **Mouka je alfou i omegou budoucího výsledku.**

Velmi důležitou funkci pak má v kynoucím těstě lepek (síť vytvořená hnětením z bílkovin aktivovaných tekutinou v těstě). Vznikající plyn vytváří v těstě bublinky, jejichž stěny tvoří škrob, upevňovaný lepem jako kostrou. Lepek pak drží celý tento systém pórů pohromadě. Je-li lepek dostatečně pevný, je pevnost této pórovité hmoty značná. A je-li lepek i dostatečně pružný, mohou se bubliny rozepnout do velkých rozměrů. To znamená, že se může díky tomu těsto zvětšit třeba až o 250 %. Tady je jasně zřetelné, že nejdůležitější je vždy kvalitní mouka.

Ale ani ta nejkvalitnější mouka nám nebude nic platná, pokud se nenaučíme rozpoznat každou fázi kynutí a využít své znalosti pro určený záměr. A to není všechno. Vhodné zacházení s teplotou surovin a časem při kynutí i pečení je také velmi důležitý faktor. Velký vliv na výsledný produkt má rovněž druh obiloviny.

Další, co ovlivňuje kynutí a strukturu těsta, je samotná kvalita droždí, kvásku, kvasu, obsah vody, cukru, tuku a ostatní suroviny. Tuk ve velkém množství je největší „brzdící“. Ale dobře zvolená kombinace všeho dokáže divy.

Voda (tekutina) má vliv na rychlost činnosti kvasinek, nadýchanost střídky, tedy objemu. U běžného i jemného pečiva bývá hydratace od 58 do cca 65 %, výjimku tvoří lité koláče, kdy je těsto víceméně tekuté. U chlebě spíše vyšší (v českých poměrech) kolem 75 %. Na sociálních sítích můžete vidět zahraniční pekaře, co dokážou pracovat s 250 %. U chleba vhodně zvolená hydratace hraje roli ještě důležitější, bohužel bývá málokdy zmiňována.

Pro rychlost kynutí je rozhodující teplota; pro první kynutí je lepší spíše nižší (21–25 °C),

aby se těsto lépe po delší dobu prokvašovalo. Na těsta ve druhé fázi kynutí (vytvarovaná) může být vyšší. Vždy si musíte stanovit, co je vaším cílem a jaké máte možnosti a podmínky.

Ať budete péct cokoliv kynutého, připravte si včas všechny suroviny, abyste si byli jistí, že vše potřebné podle receptury máte. Často se u receptů uvádí, aby měli suroviny při zpracování pokojovou teplotu, což je 21 °C. Tady si dovolím napsat malé **ale**. Pokojová teplota u surovin je vhodná při žádném nebo malém obsahu tuku v budoucím těstě. Pokud ho zapracováváte více, raději použijte suroviny studené. V takovém případě je to nutnost. Dlouhým hnětením se těsto totiž poměrně hodně zahřívá a mohlo by se roztékat.

Rovněž je potřeba si ujasnit, jaké pomůcky jsou nepostradatelné a podle toho si je připravit. Někdy se celé dílo pokazí jen tím, že včas nenajdeme něco důležitého. Peču-li z kvasu nebo slánku, včas rozkvasím nebo umíchám slánek.

Běžné pečivo kynuté – tvarovaný pekařský výrobek, obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru (třeba rohlíky, bulky, bagety, žemle).

Jemné pečivo kynuté – pekařské výrobky, které obsahují nejméně 8,2 % bezvodého tuku a nejméně 5 % cukru (například buchty, koláče, vánočky, mazance, ale i smažené a plundrované výrobky).

Než vás seznámím s postupy, nejprve podotknu, že já pracuji vždy v elektrickém hnětači. Jsem šťastná, že ho mám. A pokud má člověk již jisté fyzické handicap, je to skoro nutnost. **Všechny časy a pokyny jsou uzpůsobeny tomuto přístroji.**

ZÁKLADNÍ POSTUP PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA NA BĚŽNÉ PEČIVO

Je třeba dodržet určité pořadí přidávaných surovin, abyste dosáhli

řádného zbobtnání mouky a „krásného“ (tedy homogenního) těsta.

Do mísy od robota vložte jako první kvásek, slánek nebo kvas. Pak přidejte tekutinu (do té se počítá i jogurt nebo zakysaná smetana), rozklepnete vejce a prošlehte. Pokud použijete tuhý kvas lievito madre, do mísy ho nejprve natrhejte, přilejte tekutinu a nechte asi 10–15 minut stát. Kvas se částečně nasákne a půjde lépe prošlehat. Přisypte recepturní prosátou mouku (popřípadě koření a ochucovadla).

Tekutinu **nenalévejte hned všechnu**, která je uvedena v receptuře, spíše tu spodní hranici, protože každá mouka má jinou savost. Doladujte přiléváním ze zbytku po troškách v průběhu hnětení, je-li potřeba. **NIKDY nedosypávejte mouku. Všechny suroviny v receptuře jsou koncipovány u všech pekařů na celém světě k danému množství mouky a k tomu výsledku, který popisují. I se 100 g přidané mouky je všechno jinak.**

Hnětete zhruba 10–15–20 minut na nižší rychlost, do částečného vyvinutí lepku – těsto se již nechytá mísy, ale stále nejde příliš natáhnout, trhá se. Tam, kde je v receptuře přidané větší množství celozrnné mouky, hnětete po dobu kratší, asi poloviční. Těsta, která budete vyvalovat a složitěji tvarovat, jako třeba rohlíky a různé zaplétané tvary (vánočka), musí zůstat poněkud tužší.

Nyní přidejte tuk. I malé množství tuku u běžného pečiva přidávám až na závěr – ať to je máslo, sádlo, či olej. Máslo pokrájené na kostky, totéž u sádla, ale to povolené, tuhé nejde zapracovat. Olej přilejí. Dále hnětu dalších 10–15 minut.

Těsto má být lesklé, nelepivé (přijme při zpracování menší množství další mouky) a nejlépe vyhnětené tzv. „na okénko“, tedy když ho natáhnete alespoň na velikost dlaně, nesmí se potřhat a musí být pruživé. Těsta s větším množstvím tuku se hnětou déle. **Čím déle těsto hnětete, tím kratší dobu kyne.**

Po vyhnětení nastane fáze kynutí. Těsto můžete nechat v míse a přikrýt, pokud kyne v teple. Jedna skvělá věcicka na to existuje, a tou je již zmiňovaná čepice do sprchy. Já ale velmi často přendávám těsto do transparentní, jemně vyolejované nádoby s víkem (aby neokoralo a mělo jisté vlhké

mikroklima), lépe se pozoruje rychlost kynutí. Počáteční hladinu si označte fixou, připište hodinu a já si píšu i váhu těsta. **Na noční a lednicové kynutí je tato nádoba nutnost.**



TĚSTO VYHNĚTENÉ Tzv. „NA OKÉNKO“

Těsto by mělo zdvojnásobit svůj objem nebo by se mělo alespoň k této velikosti blížit. Čas je velmi různý, bývá to od 45 minut až po několik hodin, záleží na množství droždí, kvasu nebo kvásku.

ZÁKLADNÍ POSTUP NA TĚSTA JEMNÁ A TUČNÁ

Postupujte stejně jako u pečiva běžného. V některých recepturách se dočtete, že máte tuk rozpustit, v jiných zase preferují tuk tuhý, přidaný až ve 2/3 hnětení. Co je lepší? Za mě tuk až do alespoň z půlky vyhněteného těsta. Máslo přidávám poměrně tuhé, jen velmi lehce povolené a zapracovávám ho. Mám pocit, že struktura těsta je skoro dokonalá a nadýchanější. Lepek má možnost se vyvinout, tuk přidaný ihned na začátku obalí a brzdí nejen jeho vývin, ale i délku

kynutí. Mohli jste si všimnout, že ve starých recepturách s rozpuštěným tukem je daleko více droždí, celé kostky.

Vyndejte tuk z lednice, pokrájejte na malé obdélníky/kostičky a pro lehké povolení je můžete rozplácnout dlaní. Sádlo by takto zapracovat nešlo, to nechejte rozměknout a dalších zhruba 10–15 minut zapracovávejte do těsta. **Tuk přidávejte vždy jako poslední – brání bobtnání mouky a vývinu lepku.**



MÁSLO PŘED VLOŽENÍM DO TĚSTA POKRÁJEJTE NA KOSTKY

Na vánočky a složitější tvary připravte těsta tužší, buchtý a koláče mají jednoduchý tvar, těsta tak mohou být méně tuhá. Ta, která vkládáte do forem bez plnění (jako třeba bábovku), mohou být ještě volnější. Forma je i možnost, když je jakékoliv těsto řídkší a záměr byl jiný. Prostě forma to jistí vždy.

KYNUTÍ V TEPLE

Těsto může kynout buď na teplejším místě v kuchyni, nebo v chladu (časy jsou různé, opět záleží na množství a druhu prefermentu nebo droždí, u každého konkrétního receptu jsem časové hodnoty popsala).

„Dobře vykynout“ – co to je? Ne vždy to stejné. Uvádí se, že těsto má zdvojnásobit svůj objem. Nebo i ztrojnásobit. Ne s každou moukou to ale lze dokázat. Na druhou stranu tvrdím, že než nechat těsto překynout, tak stačí zvětšení i o 80–90 %. Konkrétně u vánoček *Pekařská technologie* uvádí, že její dvojnásobné vykynutí má horší vliv na konečný tvar při pečení než mírné nedokynutí.

ZPRACOVÁNÍ VYKYNUTÉHO TĚSTA

Těsto vyklopte na vál a propracujte – rukama párkrát prohnětte. **Vždycky, když těsto nějakým způsobem „pomuchláte“, lepek se stáhne. Jako hlemýžď!** Nechte ho po každé takové operaci 5–10 minut odpočinout, aby lepek opět povolil. A můžete začít rozdělovat na kusy o velikosti dle zamýšlených druhů pečiva.

Já **rozvažuji** na určitou váhu všechno pečivo. Je to možná až posedlost, ale díky tomu jsou vždy kousky stejnoměrné. Každý díl těsta na cokoliv stočím do tvaru bochánku nebo kuličky. Opět po dalším krátkém kynutí (5–10 minut) vytvaruji finální tvar nebo jeho základ (malým ručním válečkem), buď jen dohotovím tvary, nebo ještě naplním. Pouze u štrúdlů odhaduji váhu podle oka, ale všechny jsou stejně silně vyválené, jen třeba jinak dlouhé, což nehraje roli.

Hotové syrové výrobky musí znovu a naposledy před pečením nakynout do viditelného zvětšení, tedy nejméně o polovinu. Před vložením do trouby se dají ještě potřít nebo dozdobit.

NOČNÍ KYNUTÍ

Nevede jedna cesta k cíli, vzpomínáte? Nevede... Moc ráda nechávám těsta kynout v lednici při 4 °C do druhého dne, někdy i déle. Nazývám to „Věnuj mi jednu noc“. Rozhodně to je za mě možnost si rozdělit čas a neuchylovat se k rychlovkám s větším množstvím droždí. I struktura těsta je jiná než z tepla. O prospěchu času ani nemluví. Některá tučnější máslová těsta chlazení spíše vyžadují, zpevní se, lépe se s nimi pracuje a lépe vyzrají.

Jak postupují? Vždy přendám těsto do transparentní vyolejované nádoby, dobře totiž pozorují, co se s těstem děje, a nemusím tak otovírat, ani vyndávat jako třeba u igelitového pytlíku. Výšku vkládaného těsta do nádoby, pak i u toho z lednice z boku poznačím fixou nebo navléknu gumu na dózu. Těsto nechávám rozkynout a zvětšit v teple asi o polovinu, velmi tučná až o 3/4 (i několik hodin), aby kvasinky zvládly rozjezd v dobrých podmínkách. Jinak se stává, že při mé teplotě 4 °C moc nenabude. Jak je to u jiné teploty, nevím, s jinou než 4 °C u lednice nepracují.



Ale jiné to určitě bude, mohlo by překynout. Musíte tu svoji vyzkoušet nebo vychladit stupně s použitím teploměru. Vyšší teploty kolem 8-10 °C (třeba ve studené komoře) nebudou rozkynutí potřebovat.

Ještě jedna dost důležitá informace: některé lednice nedokážou teplotu stabilně udržet, pokud je narvaná k prasknutí nebo ji někdo používá jako zdroj ke šmejdění. Ze 4 stupňů tak může být hnedle třeba i 8 °C. A „nešťestí“ a následný nářek nad překynutým těstem.

Téměř každé kynuté těsto (je jedno jestli z linky, nebo z lednice), které chcete finálně zpracovat, musí být řádně prokvašené, dvojnásobně zvětšené. Když se to v lednici nepovede, nechte dokynout na lince.

Těsto z lednice můžete ihned rozdělit kartou a začít tvarovat. Než rozvážíte poslední kus, ty první již povolí a tvarování půjde ještě lépe než s těstem kynutým v teple. **Ale!** Pokud potřebujete velké kusy rozválet jako třeba na štrúdl, nechte těsto 10 minut prohřát, aby šlo lépe vyvalovat.

Stává se, že lepek v mouce není tak kvalitní (nebo je těsto málo vykynuté) a vyvalované těsto jako by se vracelo stále

zpátky, chová se jako výše zmiňovaný šnek. Doporučuji rozvalovat postupně, s krátkými intervaly odpočinku.

TVAROVÁNÍ PEČIVA

Jsem zastávce jednoduchých tvarů. U pečiva se velmi často držím tvaru obyčejné bulky, kterou rukou vykoulim na pomoučeném povrchu. A tuto bulku mohu dát rovnou na plech, něčím pomašlovat a popřípadě posypat semínky, anebo vyrazit raznicí nějaký vzor. Stačí se porozhlédnout po vaší domácnosti a určitě se něco najde. Nebo po krátké chvíli bulku rozválím malým válečkem do kulatého či oválného tvaru a mohu od delší strany zarolovat jako rohlík. Anebo ho mohu naplnit. Jde to jak z těsta slaneého, tak i toho sladkého. Postupuji stejně i u buchet a koláčů – rozválím, naplním a pečlivě zabalím, aby náplň nevytekla.

Podlouhlé tvary rovněž vyvaluji válečkem a smotám podobně jako obrázek u stáčení chleba (viz str. 31).

Nechci vás zahlcovat mnoha tvary, protože složitosti se stejně pečou velmi málo. Přidávám mé oblíbené a velmi jednoduché tvary hodící se na pečivo sladké i slané.