

Petra Burianová

Cesta z těsta

České pečení pro celý rok



C PRESS

Cesta z těsta

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Petra Burianová
Cesta z těsta – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

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



Cesta z těsta

Petra Burianová

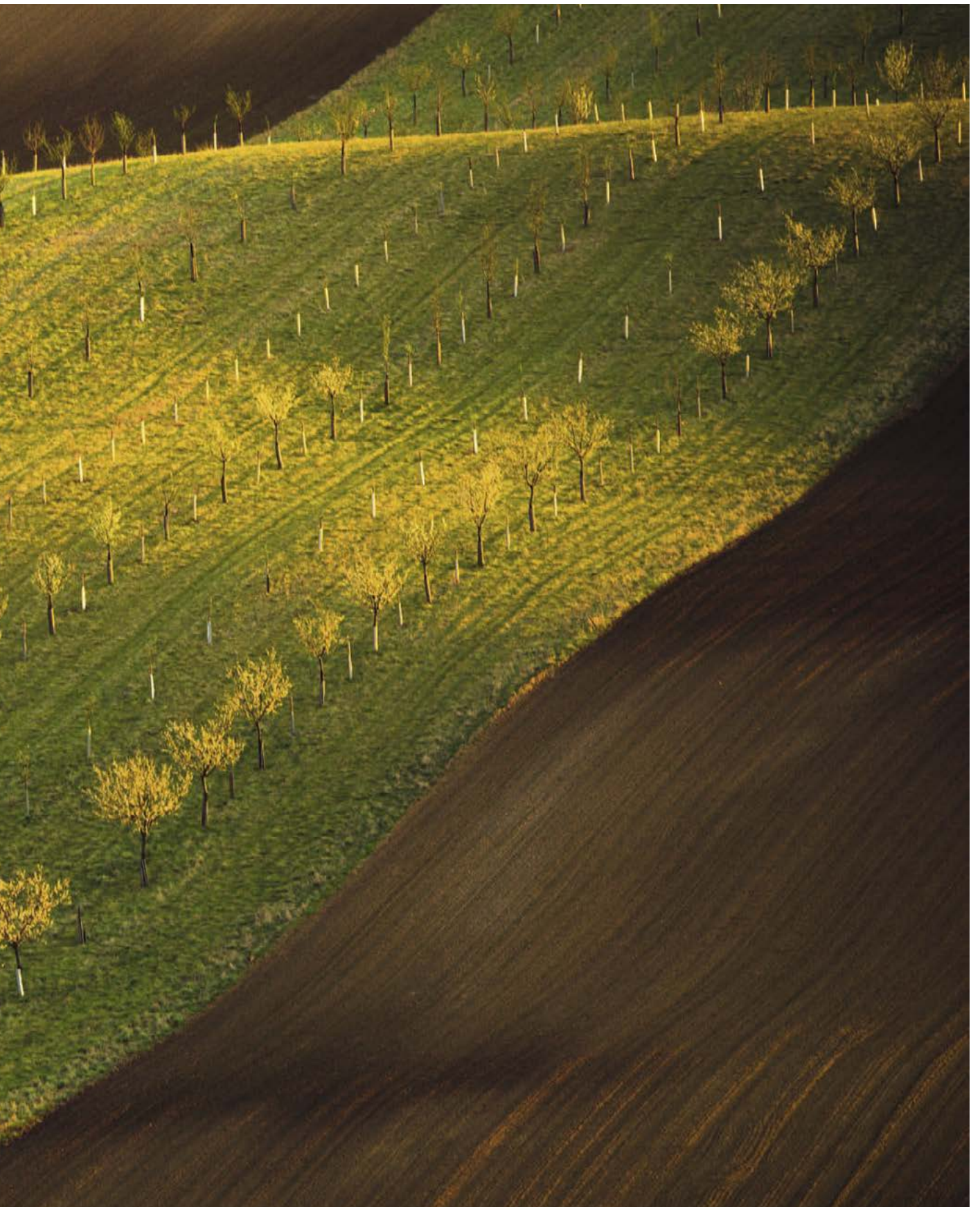
Cesta z těsta

Obsah

Úvod.....	10	Boží milosti.....	71
O knize.....	11	Mazanec	73
Poděkování.....	12		
Jaro	17	Léto	79
Smažené květinčky.....	19	Smetanový koláč s broskvemi a ostružinami.....	81
Horácký koláč.....	21	Mandlový dort.....	83
Mrkvance.....	23	Ovocné košíčky.....	87
Grahamová veka	25	Rakvičky se šlehačkou	89
Mouka ze mlýna	26	Vyšívání.....	91
Makovky	29	Domácí housky.....	93
Toustový chléb.....	33	Napařené knedlíky s ostružinami	95
Drobenkový rebarborový koláč.....	35	Maková babka s višněmi.....	97
Citronová babeta s mákem	37	Griotka	99
Čokoládový dort.....	39	Haferáky s perníkem a borůvkami	101
Vrbové proutí	40	Posvícení a poutě.....	105
Bezová limonáda	43	Matičky.....	107
Křehké vanilkové sušenky.....	45	Trdelník na oheň.....	109
Mřížkový celozrnný koláč.....	47	Bublanina	111
Mramorová bábovka	49	Zapečený angrešt se smetanovou omáčkou.....	113
Jarní dort.....	53	Peroutky z husího peří.....	117
Kakaová roláda bez mouky	57	Letní dort.....	119
Kávové banánky.....	59	Meruňkový koláč s mákem a marcipánem	123
Lívanečky.....	61	Clafoutis s třešněmi	125
Papírový folklor.....	62	Vdolky	127
Třený beránek.....	65	Včelařství	128
Jidáše s medem.....	67	Zeleninový koláč.....	131
		Skleničkové dezerty.....	133

Margaretka.....	139	Zima	209
Borůvková bábovka.....	141	Závin z pivního těsta.....	211
<i>Dožínky</i>	143	Čokoládové košíčky.....	213
Podzim	147	Medové pláty se sušenými meruňkami.....	215
Plněný jablkový koláč.....	149	Medovoorechové řezy.....	217
Pražský koláč.....	151	<i>Dřevořezba</i>	220
Makovec s citronovou polevou.....	155	Zimní dort.....	223
Švestkové rozpeky.....	157	Zhřívance a vaječný likér.....	227
<i>Šustí</i>	159	Povidloň.....	229
Brambory.....	161	Štědrovník.....	231
Kefírová buchta.....	165	Rychlé trubičky z podmásli.....	235
Povidla.....	167	Vánočka.....	237
Likér z bezinek a dušičky.....	169	Bílkový vánoční chlebiček.....	241
Kaštanová hvězda.....	173	<i>Mikuláš</i>	243
Čokoládové sušenky s ořechy a karamellem.....	175	<i>Cukroví</i>	247
Kávové řezy.....	177	Hrozinkové hvězdičky.....	249
Prezidentská bábovka.....	179	Vanilkové rohlíčky.....	251
<i>Pletky paní Petry</i>	183	Krokantová kolečka.....	253
Moravské koláče.....	185	Linecká kolečka.....	255
Dort Walewská.....	187	<i>Perníkářství</i>	257
Miletínské modlitbičky.....	191	Perníky.....	259
Podzimní dort.....	193	Sádlové duté.....	265
<i>Do Martina dere, po Martinu přede</i>	194	Sněhové rohlíčky.....	267
Svatomartinské rohlíky.....	197	Vinné cukroví.....	269
Topinková pomazánka.....	199	Žloutkové měsíčky.....	271
Šneci s marcipánem.....	201	<i>Vánoční čas</i>	273
Chléb plněný nakládanými pečenými paprikami.....	205	Pár slov o autorce.....	277
		Hlavní partneři knihy.....	278





Úvod

Upřímně, já jsem žádné ambice psát knihu a ještě navíc kuchařskou vůbec neměla. Když jsem tuto nabídku dostala, uzala jsem si čas na rozmyšlenou a zvážení všech pro a proti. Nakonec z toho ani tak nevznikla kniha „české pečení pro celý rok“, ale spíše „moje pečení po celý rok“. I když ty krásné české a staré recepty opravdu převažují.

Nejsem žádný profesionální pekař, kuchař ani cukrář. Všechno kolem kuchyně a řemesel mě ale neuvěřitelně baví, a tak se nejspíš řadím do nějaké kategorie tvořící srdcař.

Nemyslím si ani, že vítězství v pekařské televizní show ze mě dělá někoho s větším patentem na rozum. Jsem snad pořád stejná. Nepotřebuji to v životě někam vysoko dotáhnout, mnoho vydělat, být slavná. Především bych moc chtěla být úplně normálně vyrovnaná sama se sebou. Protože jen člověk, který se má rád takový, jaký je, dokáže být laskavý ke svému okolí. Zlí a nepřející jsou jen lidé, kteří mají nějaké problémy sami se sebou.

Takže mám vlastně jediné přání. Buďme k sobě hodně laskaví, mějme se rádi a „Dědictví otců zachovej nám, Pane“.



O knize

Jsem pekařský nadšenec, nikoli profesionál. A tak si ani tato kniha neklade profesionální cíle. Sepsala jsem více než 80 mých nejoblíbenějších a nejpoužívanějších receptur pro celý rok. Inspiraci často čerpám ze starých receptur a knih, mnoho receptů mám poděděných, ale občas se inspiroji i za hranicemi naší krásné země. Je ale pravda, že se vždy snažím používat základní ingredience a to, co roste kolem nás. V knize tudíž nenajdete žádné příliš exotické a těžko dostupné suroviny.

Většinu ingrediencí uvádím v knize v gramech – a to včetně tekutin. Víím, že to není úplně obvyklé, ale z mnoha důvodů mi to přijde praktičtější. Když pečú, mám váhu u sebe, odměrku musím často hledat. Když si potřebuji přepočítat množství surovin (snížit nebo zvýšit dávku), také se mi daleko lépe pracuje s jednotkami hmotnosti. Když něco pečú, používám klasickou troubu, předem přehřátou, statický ohřev (horní a dolní pečení). Horkovzduch při pečení používám zcela výjimečně a u receptu na to vždy upozorňuji.

Protože jsem nadšenec do folkloru a milovník tradic, mám také mnoho receptů spojeno s různými svátky a ročními obdobími. Proto jsem se rozhodla rozdělit knihu na jednotlivé části roku a navíc ji lehce doprovodit ukázkami některých řemesel, tak jak je vedeme doma.

Abyste měli skvělý domov, nepotřebujete stovky designových doplňků. On kolikrát hrnek po babičce nebo vlastnoručně vyšíтый sáček na chléb udělá mnohem více tepla a radosti. Vystupme z materialistického a konzumního světa, zastavme se a unímejme obyčejnost, poezii a jednoduchost života. To je totiž to, co je a bude čím dál vzácnější..



Poděkování

Bývá v tom knižním světě takovým zvykem, že jistou nefinanční odměnou autora je prostor, kde může poděkovat své rodině, partnerům a všem dalším, které uzná za vhodné. Mohla bych děkovat tisícům lidí, kteří můj život nějak ovlivnili a nepřímo mě dovedli až sem. A já jsem všem těmto příbuzným, přátelům i nepřátelům neskutečně vděčná. Zaměřím se však pouze na děkování těm, kteří se opravdu nějakým způsobem podíleli na vzniku této knihy. Někteří poskytli přímou pomoc a někteří si museli v průběhu práce na knize ledacos odpustit a ledacos tolerovat.

A začneme hned od konce.

Můj muž a naše děti si museli odpustit prázdniny a tolerovat věčně přepracovanou a pěkně upečenou mámu. Miluji vás.

Fotograf Jakub (@jakub_jacko___) opatřil knihu nádhernými fotkami. A já mu děkuji, že to nejsou jen tak nějaké produktové fotky, ale za každým snímkem stojí příběh. Jakube, děkuji za tebe z celého srdce. Spolupracovalo se mi s tebou nadmíru dobře.

Děkuji panu Kucharskému (@moravskyfotograf_) za nádherné fotky naší krásné (nejen) Moravy.

Obchodu NILA (@nilastore_official) děkuji nejen za zapůjčení nádherných šatů (např. zn. McVerdi) a nádobí k focení (např. zn. Serax), ale především za jejich obchodní filozofii. NILA nakupuje a prodává oblečení a doplňky té nejvyšší kvality, vyrobené k přírodě šetrným způsobem a za spravedlivých podmínek. Je krása je sledovat a radost u nich nakupovat.

České porcelánc Leander-Fresh (@porcelan_leanderfresh), kde ještě ručně a s úctou k řemeslu vyrábí porcelán tradičními postupy, patří velký dík za zapůjčené nádoby.

Floristovi Filipovi (@flipsbouquete) děkuji za všechny krásné vazby a květiny. Ono v parném létě uvázat třeba adventní věnec...

Společnosti Kitchen Aid (@kitchenaidcz_sk) patří dík za úžasně výkonné kuchyňské roboty, které mi každodenně usnadňují kuchyňskou dřinu a na jejichž nákup naleznete v této knize i slevový kód.

Panu Kubákovi z tkalcovny Strmilov děkuji za zapůjčení nádherných vlněných dek a lněných doplňků.



Paní Vránové děkuji za speciální kratochvilnou vystřihovánku. Vymyslela ji naprosto nezištně v kavárně u naší společné kávy.

Paní Švamberové (@svambi_original) děkuji za návrh a originální tisk textilu.

Děkuji z celého srdce všem úžasným ženám v Muzeu v přírodě Vysočina a Valašskému muzeu v přírodě za náhled do bydlení našich babiček a možnosti pořízení některých fotografií.

Posílám pozdravy do Strážovského mlýna šikovnému panu mlynáři a jeho rodině. Děkuji nejen za mouku, přímo u nich ve mlýně vzniklo i několik krásných fotografií.

Děkuji čokoládovně Herůfek a společnosti Sonnentor nejen za jejich úžasné výrobky, ale také za nádhernou fremní kulturu a ohleduplnost k přírodě. Jsou to mé podnikatelské vzory.

Děkuji také společnosti Bella rose za dar převážně textilních doplňků a drobných dekorací.

A závěrem všem mým přátelům a přítelkyním na telefonu. Zejména kmotře Editě, kamarádce Barunce, Štěpánovi a Josefovi.









 *Taro* 



Smažené květinčky

Tuhle obdobu božích milostí dělávala babička mé spolužačky. Tam u nich na Hané jsem byla na své první muzice a nad talířem těchto kvítků možná začala i moje láska k folkloru. Když jsem je dělala poprvé, nevěřila jsem, že z tak tuhého těsta vznikne něco tak křehkého a lahodného. Takže se nelekejte a určitě je zkuste.

Ingredience:

(na asi 30 ks)

125 g hladké mouky
30 g studeného másla
15 g cukru moučka
1 žloutek
2 lžice mléka
2 lžice bílého vína
špetka soli

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme tuhé těsto, které bude mít konzistenci podobnou nudlovému. Těsto si zakryjeme, aby neosychalo, vždy kousek odkrojíme a rozválíme na velmi tenoučkou placku.

Vykrajujeme dvě velikosti květinček (4,5 a 3 cm). Střed větší květinčky potřeme bílkem a nahoru přilepíme menší. Obrácenou vařečkou potom stlačíme střed květinček až na desku stolu. Nebojíme se přitlačit, jinak se nám květinčky v horkém oleji rozpadnou. Dolík také potřebujeme k pozdějšímu naplnění zavařeninou.

Květinčky smažíme v rozpáleném tuku z každé strany asi minutu do růžova. Přebytkovou mastnotu necháme odsát na papírové utěrce. Střed naplníme pikantní zavařeninou a celé lehce přecukrujeme.

Tip

- Květinčky jsou nadýchané díky vínu, které tady funguje i jako kypřidlo, proto ho určitě nevynechávejte.





Ingredience:

*(na 3 ks o velikosti
20 × 20 cm)*

Těsto

500 g hladké mouky
250 g mléka
40 g čerstvého droždí
100 g cukru krupice
100 g rozpuštěného másla
2 žloutky
špetka soli
50 g mandlových plátků
50 g rozinek v rumu
1 lžička citronové kůry
trochu hladké mouky
na poprášení

Náplň

750 g tučného tvarohu
2 celá vejce
150 g pískového cukru
50 g mandlových plátků
50 g rozinek v rumu
1 lžíce citronové kůry
1 vanilkový cukr

Dokončení

10 lžic strouhaného perníku
100 g rozpuštěného másla
50 g rumu
cukr moučka na posypání

Horácký koláč

Každá oblast má ten svůj hodožověj koláč. A tenhle náš má rozinky a mandle už i v těstě a po upečení se koupe v rumu a másle. Tradičně se připravuje na Horácku na poutě a všechny Horňáčky turdí, že nad něj v zemi zdejší není. Na rozdíl od jiných regionů má tento koláč i netradiční hranatý, čtvercový tvar. A víte proč? Protože Horácko patřilo v minulosti k velmi chudým krajům a šetřilo se uším. I místem v peci. Tyto koláče se do pece nosily na dlouhých prknech a vešlo se jich tam o něco více než kulatých.

Postup:

Do mísy odvážíme mouku. V mouce uděláme důlek, přilijeme část vlažného mléka, rozdrobíme droždí a vidličkou rozmícháme kvasnice s mlékem a troškou okolní mouky na kašičku. Necháme vzejít asi 20 minut. Přidáme zbytek surovin a vypracujeme hladké těsto. To necháme zakryté kynout asi hodinu.

Poté těsto rozdělíme na tři stejné části. Posypeme si vál moukou a každý díl vyválíme na tenkou kruhovou placku. Pracujeme opatrně – těsto obsahuje rozinky a mandle a mohlo by se místy trhat. Pokud vám vznikne trhlinka, hned ji zalepte kouskem těsta. Jen tak vám nebude náplň při pečení vytékat.

Všechny suroviny na náplň ručně promícháme vařečkou do hladké směsi, kterou ihned natřeme na připravené koláče. Nepotřené necháme jen okraje na šířku asi 2 cm. Tvaroh na koláči posypeme strouhaným perníkem. Okraje přehneme ze všech čtyř stran dovnitř, aby vznikl čtverec, ale zároveň byla vidět nádivka (viz foto).

Koláče opatrně přeneseme na máslem vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech. Okraje potřeme máslem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C asi na 30 minut. Po vytažení z trouby horký koláč pomažeme zbytkem másla s rumem a zasypeme moučkovým cukrem.

Tip

- Na nádivku se vyvarujte koupě tvarohu v kelímku. Sáhněte po kostce a klidně nechejte tvaroh přes noc v lednici ještě vykapat přes sítko vyložené plátkem.
- Tvaroh nešlehejte. Pouze promíchejte vařečkou, a to těsně před použitím, ať příliš nezřídne.





Mrkvance

Je jaro. Všechno raší, ale my pořád čerpáme vitamíny spíš z mrazáku a ze sklepa. Sladké bochánky s mrkvovou náplní jsou další specialitou Horácka. A kdo je neochutnal, nemůže je dostatečně docenit. Zajímavostí je, že v obci Polné zavedla šlechta v minulosti jeden mrkvový den v týdnu. Dbala totiž na přísun potravy a vitamínů pro své poddané. A tahle zelenina je dodneška symbolem polenské pouti, kdy si lidé uvěší svazek mrkve na vrata a dveře domů.

„Svatý Liguriáš, opatruj nám mrkev naši, ať nám ji Přibyslavští neodnáší.“

Ingredience:

(na 20 ks)

Těsto

300 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
220 g mléka
70 g másla
30 g sádla
100 g cukru krupice
2 žloutky
40 g droždí
1 malá lžička semen fenyklu
½ lžičky soli
trochu sádla na vymazání plechů
trochu másla na potření horkých mrkvanců
cukr moučka na posypání

Náplň

300 g jemně nastrohané mrkve
110 g třtinového cukru
60 g másla
1 vanilkový cukr
špetka mletého pepře

Postup:

V hrnečku zaděláme kvásek z trochy mléka, cukru a kvasnic. Necháme ho vzejít. Do mísy dáme prosetou mouku, cukr, žloutky rozmíchané ve zbytku mléka, rozpuštěné máslo, sádlo a sůl. Nakonec přilijeme kvásek a přidáme rozdrcená semena fenyklu. Vypracujeme hladké těsto a necháme na teple kynout do dvojnásobku objemu.

Mrkev na náplň promícháme s cukrem a vanilkovým cukrem. V kastrolku rozpustíme máslo a mrkev na něm cca 8 minut podusíme. Necháme zcela vychladnout. Poté z mrkve lehce vymačkáme přebytečnou šťávu. Tento krok důrazně doporučuji, protože vytékající šťáva z náplně by vám pak téměř znemožnila bochánky hezky zabalit.

Vykynuté těsto rozdělíme na cca 20 ks. Každý kousek pěkně zploštíme, naplníme mrkvovou nádivkou a zabalíme. Bochánky klademe na sádlem vymazaný plech s dostatečnými rozestupy, aby se nespekly. Před pečením je potřeme rozpuštěným sádlem a necháme asi čtvrt hodiny dokynout na plechu.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Po vytažení z trouby mrkvance potíráme rozpuštěným máslem a sypeme moučkovým cukrem.

Tip

- V některých receptech se mrkvance před pečením sypou ještě celým mákem. I tady platí, co hospodyňka, to trochu jiný recept.





Grahamová veka

Ingredience:

(na 2 ks)

Omládek

100 g vody
1 lžička melasy
130 g hladké mouky
20 g droždí

Těsto

180 g vody
30 g oleje
2 lžičky soli
370 g pšeničné grahamové
mouky

Ředkvičková pomazánka

Ingredience:

svazek ředkviček
100 g tvarohu
100 g žervé
pažitka
sůl
pepř
citronová šťáva

Hrášková pomazánka

Ingredience:

200 g hrášku
70 g smetany ke šlehání
25 g bílého jogurtu
100 g dobře vyzrálého ovčího
sýra
sůl
pepř
citronová šťáva

Grahamová vecka

Grahamová mouka se řadí mezi mouky celozrnné, což znamená, že se mele z celého obilného zrnka. Kromě samotného zrna jsou v ní pomleté ještě i tzv. otruby, tj. ochranný obal zrna. Jméno jí dal americký kazatel Sylvester Graham, který vcelku úspěšně protestoval proti prosívání mouky a nadužívání mouky bílé.

Postup:

Suroviny na omládek smícháme a necháme asi hodinu vzejít. Poté přimícháme zbytek surovin a vypracujeme kompaktní těsto. To necháme v teple kynout asi 90 minut. Během této doby dvakrát promícháme.

Po vykynutí rozdělíme těsto na dvě části. Každý díl na vále vytáhneme na placku a tu stočíme do cca 30 cm dlouhé vecky. Válečky pomažeme vodou a obalíme v grahamové mouce (po upečení budou mít pěkně křupavou kůrku). Pak je položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě cca 30 minut dokynout.

Vložíme do trouby vyhřáté na 230 °C a pečeme asi 20 minut.

Přidávám recepty na dvě velmi jednoduché jarní pomazánky, které se k této věci báječně hodí:

Ředkvičková pomazánka

Ředkvičky omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a lehce osolíme (necháme je „vyplakat“ a šťávu pak slíjeme). Mezitím si dohladka utřeme tvaroh a žervé. Přidáme nakrájenou pažitku, ředkvičky a podle chuti doladíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Hrášková pomazánka

V mixéru rozmělníme hrášek se smetanou a jogurtem. Ovčí sýr nastrouháme najemno a vmícháme do hráškové pasty. Dochutíme solí, pepřem a citronem.

Tip

- Pokud nemáte grahamovou mouku, použijte celozrnnou pšeničnou smíchanou s otrubami. Na tento recept pak budete potřebovat 360 g pšeničné celozrnné mouky a 10 g otrub.





Mouka ze mlýna

Potřebujeme ji téměř do každého receptu a zásadně ovlivní výsledek upečeného výrobku. Vždyť i nejdůležitější potravina – chléb – je jen mouka, voda a sůl. Stejně jako u jiných potravin, i u mouky je nejdůležitější surovina na ustupu. Ze špatného obilí prostě dobrou mouku neumelete.

Já si jezdím pro mouku do mlýna ve Střížově, kde pracuje již několikátá generace mlynářů. Pan mlynář mele úrodu z okolních polí a radí jak poznat kvalitní výrobek. Dobrá mouka se pozná podle barvy. Má odstín světlý, lehce nažloutlý. Krásně a příjemně voní. Na dotek se rozpadá. Zkuste si test sněhové koule. Mouku zmáčknete v hrsti a snažte se ji zformovat do koule. Pak ji hodte proti zdi. Kvalitní mouka se okamžitě rozpadne





na prach. Pro pečení je dále důležitý obsah lepku a jeho následný rozvoj v těstě. Zkuste si trochu mouky smíchat s vodou a vymodelovat si váleček. Ten poté natahujte a formujte. Pokud nepraská, je testovaná mouka pro pečení příznivá. Naše babičky uměly na trhu bezpečně poznat kvalitní surovinu od nekvalitní. A my si tuto dovednost musíme znovu obnovit.

Původně u nás byla nejvíce rozšířená mouka žitná. Dnes už velkým procentem převažuje mouka pšeničná. Oproti jiným zemím si však udržujeme jednu mlecí specialitu. Zatímco v širém světě se obilí mele spíše na hladko, u nás se stále drží i mouka semletá na polohrubo a hrubo.



