

KOUZLO DOMÁCÍ PEKÁRNY

Slané i sladké pečení



**Iva
Trhoňová**

Kouzlo domácí pekárny

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Iva Trhoňová

Kouzlo domácí pekárny – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

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

ALBATROS  **MEDIA**

KOUZLO DOMÁCÍ PEKÁRNY

 *Slané i sladké pečení* 

Text © Iva Trhoňová, 2022
Fotografie na obálce © Jiří Sláma, 2022
Fotografie v knize © Iva Trhoňová, © Eva Cherýnová,
© Lukáš Mynařík, Jiří Sláma, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-264-4331-5
ISBN e-knihy 978-80-264-4345-2 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

Pro inspiraci navštivte i blog autorky:

Pekárnománie

www.pekarnomanie.cz



Partneři knihy:

eta
tady je doma

toprecepty.cz

OBSAH

Úvod	9
KAPITOLA (NEJEN) PRO ZAČÁTEČNÍKY	10
CHLEBY BEZ ŽITNÉHO KVÁSKU	32
Světlý chléb pro začátečníky	33
Tmavý chléb pro začátečníky	34
Chléb od selky	36
Kmíňák	38
Máslový toustový chléb	40
Světlý chléb se sýrem a sezamem	41
Sametový chléb s ovesnými vločkami	42
Chléb naší dědiny	44
Pivní chléb	46
Podzimní ořechový chléb	48
Mléčný snídaňový chléb	50
Pšeničný chléb s dýňovým semínkem	52
CHLEBY S PŘIDANÝM ŽITNÝM KVÁSKEM	54
Tmavý vícezrnný chléb s meltou	55
Očkatý chléb	56
Škvarkovník	58
Sýrový chléb	60
Obyčejný chléb s mákem a otrubami	62
Grahamový chléb	63
Makový tmavý pšenično-žitný chléb	64
Chléb s jogurtem a lněným semínkem	66
Jogurták	68
„Černý“ chléb se lnem	70
Pšenično-žitný celozrnný chléb	72
Lněný chléb se špaldou	73
Světlý bramborový chléb	74
Kváskový chléb se záparou	76
CHLEBY PEČENÉ V TROUBĚ	78
Kefirový bochník	79
Šťastný škvarkový chléb	80
Bramborový bochníček	82
Slunečnicový chléb s kefirem	84
Chléb babičky Elišky	86
Obyčejný chléb se špaldou	88
Tmavý chléb se starým těstem	90
Sluníčkový chléb	91

Gazdovský chléb	92
Makový chléb	94
Strakatý chléb se semínkovou záparou	96
Cibulová focaccia	98
Focaccia z lednice	100

BAGETY A VEKY 102

Máslové večky	103
Večky se sezamem	104
Večky se špaldou	106
Večky s jogurtem	108
Farmářské bagety	110
Vesnické bagetky	112
Trhací bagetky	113
Špaldové bagetky	114
Dalamánkové bagety	116
Světlé bagetky s prefermentem	118
Semínkové bagety	119
Grahamky – bagety s grahamovou moukou	120
Pšenično-žitné bagety	122

ROHLÍKY, HOUSKY, BULKY, RAŽENKY A DALAMÁNKY 124

Vláčné rohlíky (pšenično-žitné)	125
Rohlíky v semínkovém kožíšku	126
Tvarování klasických rohlíků	128
„Žitné“ rohlíky	129
Rajské rohlíky	130
Královské rohlíky	132
Grahamové rohlíky	134
Tvarování rohlíků z kruhových výsečí	136
Mechové mini rohlíčky	137
Rohlíčky škvarkovníčky	138
Tvarování plněných rohlíčků	140
Rohlíčky plněné salámovou omeletou	141
Rohlíčky – chuťovky	142
Sylviny angličáky	144
Pochválené bulky (housky, raženky)	146
Bramborové bělky se sýrem	147
Tvarování raženek a kaiserek	148
Kefírové kaiserký (se sýrem)	149
Jemné majonézové raženky	150
Kořeněné podmáslové kaiserký	152
Bylinkové raženky	154
Kaiserký s mákem	156
Šumavské dalamánky	158
Tmavé přílohové dalamánky	160

DROBNÉ SLANÉ PEČIVO 162

Slané těsto (nejen na tvarované pečivo)	163
Lodičky	164
Rybičky	166
Tyčky s olivami	168
Makové tyčky se sýrem	169
Grissini	170
Tyčáky pro chlapáky	172
Sýrovo-bylinkové tyčky se smetanovým dipem	174
Medvědí placky	176
Pirohy	177
Šišky borové	178
Hvězdičky	180
Nedělní pagáče se škvarky	183
Slaný silvestrovský koláč	184
Cop s pestem	186
Tlačené koláčky od medvěda	188
Dýňové (slunečnicové) trojhránky	190
Česnekové buchty	192
Jogurtové langoše	194
Calzone	196
Když se pekaři nedaří	197

KYNUTÉ MOUČNÍKY Z PEKÁRNY 198

Vláčný bochánek se sušeným ovocem	199
Nadýchaný jogurtový mazanec	200
Mazanec pro maminku	202
Závin s ořechy a s čokoládou	204
Sladký nedělní chlebiček	206
Závin s meruňkovou marmeládou a kokosem	208
Kávová bomba s čokoládou	209
Rolovaný perníkový chlebiček	210
Smetanové skořicové šneky	212
Kynutý ořechový chlebiček	214
Vánoční čokoládový chlebiček	216

MOUČNÍKY PEČENÉ A SMAŽENÉ 218

Meruňkové šnečky	219
Visací zámečky	220
Makovky	222
Budáky (sliváky)	224
Mandlové šneky	226
Ždímané těsto	228
Jablkový závin ze ždímaného těsta	230
Jitčín ovocný koláč	232
Mini mazanečky	233
Tlačené meruňkové koláče	234
Kakaové vrkoče	236

Podmáslové vdolečky	238
Čerti – makovky	240
Štědrý závin	242
Měchurky	245
Vánoční vrkoče (vánočky ze čtyř pramenů)	246
Nejjednodušší koblížky	249
Plundrové čokomuffiny	250
Vohrnoušky	254
Motánky s povidly	256
Mini trdelníčky	258
Vanilkové makovky	260

MOUČNÍKY Z PEKÁRNY, S PRÁŠKEM DO PEČIVA 262

Koláč s ovocem	264
Perník s ořechy a jablky	266
Šlehačkový chlebiček	268
Ořechový jablkoň	269
Kefírová bábovka s ořechy	270
Makovec za hubičku	272

DALŠÍ KOUZLA PEKÁRNY 274

Kynutý knedlík	276
Kynuté mrkvové knedlíky	278
Sekaná s celerem	279
Sekaná od Pepana	280
Rýžová kaše	282
Nudlové těsto	284
Marmeláda, džem	286

VYUŽITÍ STARŠÍHO ZBYLÉHO PEČIVA 288

Rohlíkové křupky	290
Havířský chléb	292
Tmavé chlebové knedlíky	293
Světlé knedlíky s rohlíkem	294
Špekové knedlíčky	295
Papírové košíčky na muffiny – domácí výroba	296
Chleba ve vejci – muffiny	297
Žemlovka z vánočky nebo mazance	298
Sendvič (toust) Monte Cristo	299
Zapečené bagetky	300
Francouzský toust	302
Chudí rytíři	304
Sladké sendviče	305

KOUSEK NAŠÍ HISTORIE 306

PODĚKOVÁNÍ 310



ÚVOD

Občas dostanu otázku: Co moje pečení a domácí pekárna? Jaký mám názor na tento kuchyňský přístroj?

Během té krátké chvilky, než sesumíruji první věty své odpovědi, mi hlavou bleskově prolétne vzpomínková představa celého mého dlouhého a bohatého „pečicího života“...

Od hnětení obyčejného světlého rohlíkového těsta vlastníma rukama a pak prvním robotem, až k první pekárně a zároveň začátečnickým pokusům o žitný kvásek. Než se mi začalo dařit dokonalejší pečivo, včetně v troubě pečených kváskových chlebů s tmavohnědou, voňavou a křupající kůrkou – tomu všemu předcházelo téměř bezhlavé pokusničení s pekárnou, co vše snese a doveđe, a jestli vůbec najdu její hranice ☺.

Přestože dnes pečů kynuté dobroty častěji v troubě, domácí pekárna se stala mou láskou a zůstala jí dodnes. I jméno svého webu Pékárnománie jsem zvolila vlastně podle ní, v dobách svého největšího nadšeného průkopnického experimentování s touhle šikovnou pomocnicí.

Jak jsem už zmínila, dnes zapřáhám pekárnu mnohem méně, většinu pečiva mám z trouby. Přesto – máme-li chuť na prakticky bezpracný chleba... málo času postarat se o těsto a pečení, a zároveň obrovskou, neodbytnou chuť na pečivo... nebo když mám „líný“ víkend... To vždy sáhnu po domácí pekárně jako té nejjistější pomocnici v kuchyni. Nikdy nezklame. I proto nechápu, že někdo odmítá pekárničkový chléb jen proto, že je hranatý. Nerozumím tomu – takových hranatých chlebičků se přece s úspěchem

prodává mnoho druhů, počínaje toustovým, až k oblíbenému žitnému chlebu pečenému ve formě.

Nebojte se zkusit, co vše vaše pekárna umí. Je to šikovná pomocnice, a zároveň stále „jen stroj“, který vás ochotně poslechne na první zmáčknutí knoflíku. Umí toho opravdu moc.

Vrátím se k první větě úvodu. Co tedy moje pečení a domácí pekárna? Ano, využívám ji méně než dříve, ale stále velice ráda. Domácí pekárna má v mé kuchyni své místo jisté už napořád.

Moc bych si přála, abyste ve své pekárně získali stejně dobrou kamarádku a váš vztah k ní byl silný a kladný. Snad k tomu pomůže i kniha, kterou právě držíte v rukách.

Iva



KAPITOLA (NEJEN) PRO ZAČÁTEČNÍKY

<i>Kdy si pořídit domácí pekárnu?</i>	<i>II</i>
<i>Co všechno domácí pekárna dovede?</i>	<i>II</i>
<i>Jaké programy obvykle pekárny mívají?</i>	<i>I3</i>
<i>Jakou pekárnu vybrat?</i>	<i>I4</i>
<i>První kroky po koupi pekárny</i>	<i>I4</i>
<i>Jak pekárna pracuje? Jak upéct první chleba?</i>	<i>I5</i>
<i>Jak v pekárně připravit kynuté těsto, které pak upečete v troubě?</i>	<i>I6</i>
<i>Pomocníci při pečení</i>	<i>I7</i>
<i>Suroviny</i>	<i>I7</i>
<i>Zázrak zvaný omládek</i>	<i>23</i>
<i>Když se chleba z domácí pekárny nedaří (nejčastější chyby)</i>	<i>26</i>
<i>Jak mohu zlepšit svoje těsto na chleba?</i>	<i>28</i>
<i>Jak prodloužit trvanlivost pečiva?</i>	<i>28</i>
<i>Jak zadělat těsta bez pekárny?</i>	<i>28</i>
<i>Několik drobných (a důležitých) upozornění, poznámek, připomínek před samotným pečením ...</i>	<i>29</i>

KDY SI POŘÍDIT DOMÁCÍ PEKÁRNU?

- Nemáte-li v místě bydliště prodejnu s pečivem.
- Pokud vám chutná čerstvé pečivo.
- Pokud vám vyhovuje mít čerstvé pečivo, kdykoliv si zamanete.
- Pokud rádi pečete kynuté pečivo.
- Když chcete s jistotou vědět, co vlastně v tom svém pečivu jíte. V domácím pečivu najdete pouze vámi zvolenou skladbu surovin, žádná éčka a další „zlepšující přípravky“.
- Když se chcete stravovat zdravěji. Tak velký výběr celozrnného pečiva, jaké si doma pomocí své pekárničky upečete, nemá velká většina prodejen!
- Když chcete péct a zároveň si ušetřit čas na jinou činnost. Pekárna od vás potřebuje většinou pouze navážit suroviny a zvolit program. Zbytek – uhníst a vykynout těsto, upéct z něj pak slanou nebo sladkou „cihličku“ – zvládne už bez dozoru zcela sama.
- Pokud chcete ušetřit peníze. Za suroviny, včetně energie, kterou pekárna spotřebuje, zaplatíte mnohem méně, než za podobný chléb, koupený v obchodě. Cena chleba z domácí pekárny bude záviset jen na použitých surovinách a zvýšit ji mohou pouze některé přidané suroviny. Např. strouhaný sýr, krájená slanina nebo semínka, kterými chléb dochutíte. Zato se budete moct v rodině i mezi přáteli chlubit, že každý váš upečený chléb je originál.
- Chcete-li ušetřit vlastní síly, protože jakékoliv kynuté těsto pekárna

uhněte do hedvábná a budete-li potřebovat, nechá ho i vykynout za těch nejpríznivějších podmínek.

CO VŠECHNO DOMÁCÍ PEKÁRNA DOVEDE?

Domácí pekárna je všestranný spotřebič s mnoha funkcemi, ideální a skladný pomocník do domácnosti nebo na chatu, či chalupu.

- Vaše pekárna sama, bez pomoci uhněte a vykyne těsto a rovnou z něj upeče chleba nebo sladké mazance, kynuté „bábovky“, sladké chlebičky. Pokud vám nevadí hranatý, „cihličkový“ tvar pečiva, určitě tyto recepty využijete.
- Nechcete cihličku? Pekárna uhněte a v nejpríznivějších podmínkách vykyne těsto na chleba (dokonce i ten nejlepší, kváskový) nebo mazanec. Těsto pak už jen vytvarujete a po dalším vykynutí na plechu upečete v troubě.
- Uhněte těsto lépe a kvalitněji než kuchyňský robot. Zvládne těsto na jakékoliv pečené (sladké koláče, záviný a buchty, mazance, vánočky, slané rohlíky, bulky, bagety aj.), vařené (přílohové nebo ovocné knedlíky) i smažené kynuté dobroty (koblihy, donuty, vdolky ad.). Pekárna těsto uhněte zcela bez pomoci, vy do ní pouze navážíte suroviny. Vlažné, nádherně vykynuté těsto pak propracujete, vytvarujete a po vykynutí na plechu upečete, uvaříte, nebo usmažíte.
- V pohodě a téměř bez dozoru vymíchá linecké i perníčkové těsto nebo marcipán na potahování dortů.

- Pekárna umí upéct moučník kypřený jedlou sodou nebo práškem do pečiva.
- Uhněte tužší těsto na nudle a další domácí těstoviny.
- Umí udělat marmeládu, vyškvářit menší množství sádla, uvařit krupici nebo úžasnou rýžovou kaši, aniž byste se o obsah pekárny jakkoliv starali. Některé pekárny mají navíc program na výrobu domácího jogurtu.
- Zapeče brambory, těstoviny (třeba oblíbené šunkofleky), upeče šťavnatou sekanou nebo kousky kuřete. Možná budete příjemně překvapeni tím, že vše bude šťavnatější než z trouby. (Podrobněji se dočtete v kapitole str. 274).
- Hodně pekáren má funkci Bezpečkový chléb – upečete v nich chléb pro členy domácnosti, kteří běžné pečivo kvůli bezpečkové dietě nemohou.
- Některé pekárny mají i funkci s vlastním programem, kde si nastavíte délku (dobu trvání) každého kroku – tzn. hnětení, první kynutí, další hnětení a tak dále, až k závěrečnému pečení. Zároveň máte možnost nastavit téměř u každého z jednotlivých kroků i teplotu, za které pekárna těsto hněte nebo kyne. To se bude hodit třeba při přípravě chleba kynutého kváskem a mnohých dalších těst, která potřebují trochu citlivější zacházení, než mají jiné programy, přednastavené už z továrny.
- S použitím funkce Odložený start můžete mít upečený chleba nebo vykynuté těsto nachystané na dobu, kterou si sami určíte. Pekárna při

tom nevyžaduje vaši asistenci, pouze do ní odvážíte suroviny a naprogramujete čas. Pomocí tlačítka Čas +/- nastavíte, za jak dlouho (za kolik hodin a minut) má být chléb upečený nebo těsto vykynuté ke tvarování, zapnete tlačítko Start a už se není třeba o nic starat.

- Tuto funkci je nutné používat pouze u vyzkoušených těst, aby se nestalo, že příliš nakynuté těsto z formy pekárny přeteče mimo, do vnitřního prostoru pekárny. Čištění tohoto prostoru od lepkavého těsta zabere spoustu času.

Některé pekárny mají ve výbavě i formy na kratší bagetky. Jiné nabídnou vedle upečení klasického velkého chleba ještě možnost upéct najednou dva malé chlebíky vedle sebe. Kromě klasické formy u nich patří k příslušenství i dvojité forma, na dva malé chleby, každý s jedním hákem. Můžete dávku surovin rozdělit na polovinu a upéct jeden klasický chlebík pro sebe, druhý třeba manželovi a ochutit ho jeho oblíbeným kořením nebo krájenou klobásou či česnekem. Jindy upečete některým členům rodiny chléb klasický, a vám tentýž, ale se semínky, která ti ostatní v chlebu nemají rádi.

A je nutné vzpomenout i to, že na trhu existuje pekárna, která je vybavena programem přímo na chléb kynutý žitným kváskem. Stoprocentně je také výborná, ale tomu, kdo vnímá kváskový chléb vedle ostatního pečiva kynutého droždím pouze jako součást pestré stravy a peče ho jednou za čas, úplně postačí domácí pekárna obyčejná, klasická. I v té se dá upéct výborný kváskový chleba.

Chcete-li vyjmenovat několik málo nevýhod, nějakou nedokonalost domácích pekáren, tady jsou:

- Na prvním místě bych jmenovala slabší kůrku chleba, hlavně její vrchní část. Trochu silnější, více vypečenou kůrku můžeme získat tehdy, pokud navolíme u použitého programu před puštěním pekárny tmavou barvu chleba (kůrky).
- Některé pekárny jsou při míchání hlučnější, což je většinou na obtíž při nočním pečení. Kdyby vadilo, že ji nad ránem uslyšíme z kuchyně až do ložnice, necháme ji naprogramovanou večer stát co

nejdál od ložnice. Pak už k nám hluk nedolehne a ráno nás vzbudí vůně čerstvého chleba. Ta se dostane všude.

- Někomu může vadit i to, že zapečením háků a jejich vytažením z upečeného chleba vzniknou zespodu v hotovém chlebu (a v několika krajících, z něj nakrájených) úzké, svislé dírkky. Pokud háky mokrou rukou před třetím kynutím z těsta vytáhnete, dokyne a upeče se bez nich. Ve střídě zůstanou jen minimální dířečky po hřídelkách, jako po silnějším hřebíčku.

JAKÉ PROGRAMY PEKÁRNY OBVYKLE MÍVAJÍ?

Název programu	Popis	Poznámka
Základní (Klasik), Rychlý, Ultra rychlý, Toustový, Celozrnný, Bezlepkový, Kyprý ad.	Pro přípravu různých typů chleba	Názvy se mohou u typů pekáren trochu lišit.
Sladký	Na přípravu a upečení sladkého kynutého pečiva (mazanec apod.)	–
Těsto	Uhněte a nechá vykynout kynuté těsto	–
Hnětení (nebo Nudlové těsto)	Pouze pro umíchání, uhnětení těsta	Využijete na těsto s droždím a jakékoliv další, které je potřeba opravdu pouze uhníst, např. těsto na nudle, nebo těsto linecké.
Dort (nebo Koláč)	Na umíchání a upečení nekynutého pečiva	Připraví a upeče např. moučník s kypřicím práškem do pečiva.
Džem	Pro výrobu kompotu, džemu, marmelády	Připraví i rýžovou kaši.
Pečení	Pouze peče	Je nastavitelný v rozmezí 10–60 minut.

JAKOU PEKÁRNU VYBRAT?

- Popřemýšlejte, pro kolik lidí a jak často budete péct – ve větší pekárně připravíte menší chléb nebo moučník, ale maličká pekárna velký chléb (pro více lidí, častější, pravidelnou návštěvu rodičů nebo dětí s vlastními rodinami) nepřipraví. Podle toho pak pekárnu vyberete – menší, s jedním hákem nebo větší, se dvěma háky. Menší jednohákové pekárny mají formu tvaru kratšího kvádru postaveného na nejmenší stranu, větší pekárny mají háky dva a formu tvaru kvádru, který v pekárně leží podélně. Pekárny s jedním hákem i ty s háky dvěma zaberou na kuchyňské lince téměř stejné místo.
- Budete pročítat seznam programů, které pekárna má. Všechny je pravděpodobně nevyužijete, a tak si dobře rozmyslete, co od pekárny očekáváte. Co v ní budete péct – obyčejný chléb nebo pouze kváskový, a připravovat – marmeládu, rýžovou kaši, jogurt, škvařit sádlo? Před koupí pekárny tedy popřemýšlejte, které programy skutečně upotřebíte či které jsou pro vás téměř zbytečné, a podle toho vyberte typ pekárny.
- Možná budete vybírat i podle ceny pekárny. Pak je dobré si pročíst také recenze u několika typů pekáren, i ty vám mohou pomoci v rozhodování.
- Existují i pekárny se sklopnými hnětači (které se po svém sklopení stejně do chleba částečně zapečou) anebo pekárny s násypkou na semínka, která vsypou do formy pekárny až během hnětení. Tohle

bych já osobně nevyužila, semínka sypu hned do tekutin, mouku pak na ně, a míchají se tak od počátku s ostatními surovinami najednou.

“ Občas potkávám dotazy typu – jak je to u pekárny se spotřebou elektřiny? Lidé mají obavy, že za elektřinu budou doplácet – vždyť program, který zadělá a upeče chleba, trvá dlouhé 3,5 hodiny. Nemusíte se obávat, spotřeba elektřiny není nijak veliká. Pekárna je poměrně malý spotřebič a je nutné si uvědomit i to, že z těch 3,5 hodin těsto třikrát kyne a pekárna jen stojí. Větší spotřebu energie má pouze při pečení, které trvá asi hodinu a většina programů jím končí.

PRVNÍ KROKY PO KOUPI PEKÁRNY

Po vybalení z krabice a dostatečně nadšeném obdivování vaší nové pomocnice je třeba nejdříve pročíst návod. Formu pekárny je před pečením nutné vypálit. Do pekárny vsadíte formu s háky a na 10 minut zapnete program Pečení, pak pekárnu vypnete a nechte vychladnout. Po celou dobu vypalování i chladnutí musí víko zůstat otevřené, aby se horkem nezkroutilo. Nelekněte se, pokud se z formy při vypalování trochu kouří. Po vychladnutí vnitřek formy i háky umyjte teplou vodou bez saponátu a osušte je.

Vyberete si nějaký recept a můžete začít. První chleba můžete upéct z koupené směsi, ale myslím si, že i ten nejobyčejnější bílý chleba (str.33) je na první pokusy dostačující; pro získání základních zkušeností s pekárnou opravdu stačí.

JAK PEKÁRNA PRACUJE? JAK UPÉCT PRVNÍ CHLEBA?

1. Pokud pečete v domácí pekárně první chleba a nevíte, jak na něj, je to opravdu jednoduché, stačí si vybrat recept a můžete začít.
2. Nejprve do formy odměříte nebo odvážíte tekutinu a do ní vsypete sůl, pak přijde zbytek sypkých surovin a navrch, na mouku položíte droždí. Nesmíte to s ním přehánět, na těsto s 500 g mouky stačí jen 10 g čerstvého droždí (nebo kávová lžička toho sušeného). Pokud použijete droždí více než je třeba, pravděpodobně místo krásně klenutého bochníčku upečete cihličku s hluboce propadlým středem, tzv. ušák. Úplně stejně se střed bochníku propadne i tehdy, když přestřelíte s množstvím tekutin. Takový „ušatý“ chleba se dá jíst, ale asi se s ním nikde nepochlubíte.



3. Suroviny v pekárně? Navolíme program, který chceme použít (Základní, Celozrnný či jiný),

zvolíme barvu kůrky a velikost bochníku a pekárnou zapneme.

Jak poznat, kterou velikost chleba na pekárně navolit? Jednoduše – spočítáte gramáž všech surovin, které použijete, ty dají ve výsledku velikost (gramáž) pečeného chleba.

4. Většina domácích pekárén před hnětením předeheřívá, a tak to vypadá, že se po zapnutí zdánlivě nic neděje. Pekárna je tichá, jen si přihřívá suroviny. (Pokud vaše pekárna suroviny nepředeheřívá, je vhodné do ní používat tekutiny vlažné – ne horké, ať mouku nebo droždí nespáříte.) Po pár minutách začne krátkými trhanými tahy hnětacích háků suroviny míchat dohromady a až poté se rozjede naplno – plynulým otáčením háků (střídavě oběma směry) uhněte těsto dohladka. Můžeme při tom kontrolovat hustotu těsta a popřípadě dosypat trochu mouky (přikápnout trochu tekutiny) nebo plastovou stěrkou shrnout dolů kousky těsta, které ulpěly vysoko na bocích formy.
5. Chvilí před koncem hnětení dá pekárna zvukový signál – je čas přisypat semínka (pokud jste je do formy nedali hned s moukou) nebo choulostivější surovinu, která by se dlouhým hnětením rozbila, jako jsou plátky dušených hub, kostky sýra, uzeného masa aj.
6. Následuje první kynutí. Po něm se háky párkrát protočí, tím lehce nakynuté těsto promíchají a ono může kynout podruhé.
7. Mezi druhým a třetím kynutím je těsto znovu kratičce promícháno (háky se protočí podruhé) a před

třetím kynutím je čas na vyjmutí háků z těsta. Není to bezpomínečně nutné. Pokud se v těstě zapečou a vytáhnete je až z hotového chleba, udělají trochu větší díry, než když chléb pečete bez nich. To v něm po vyklopení zůstanou zesponu jen dvě maličké dírky po hřidelích. Háky z těsta vytáhněte rukama namočenýma ve vodě, těsto se na ně nelepí. Až dosud můžete pekárnu v průběhu práce kdykoliv otevřít a těsto zkontrolovat.

8. Těsto pak kyne naposledy, potřetí, a to už pekárnu až do konce programu raději neotevírejte. Pokud přece jen musíte dovnitř nakouknout, tak jen krátce, a dejte při zavírání pozor na to, aby víko nebouchlo a nakynuté těsto nespadlo. Třetí kynutí trvá necelou hodinu a chleba při něm naroste téměř do své budoucí velikosti.
9. Následuje pečení a bytem se sytě rozvoní čerstvý chleba nebo sladký mazanec.
10. Konec pečení ohlásí pekárna zvukovým signálem, a pokud ji nevypnete a chleba nevytáhnete, udržuje ho ještě hodinu v teple. Protože je horký chleba vlhký a uzavřený v malinkém prostoru, sráží se v zavřené pekárně pára, stéká na dno formy pod chleba a ten postupně navlhá. Raději byste ho měli z pekárny vybrat do 20–25 minut po upečení.
11. Horký chléb uložíte chladnout na mřížku a háčkem, který je součástí vybavení každé pekárny, z něj vytáhnete háky, pokud jste to už neudělali mokřýma rukama před třetím kynutím.

A to je celé. Uvidíte, jak pracuje vaše domácí pekárna, koukněte se okýnkem na kynutí těsta a zaručuji vám, že budete u prvního chleba chodit co chvíli nakukovat, jak pečené těsto mění objem a barvu a s radostí budete nosem nasávat tu úžasnou vůni. Nejjednodušší chleba můžete zkusit podle snadného a vyzkoušeného receptu (str. 33).

Ten zcela první se dá udělat pouze z hladké mouky. Bude sice „buchtovitý“, ale aspoň uvidíte celý proces výroby chleba... a pak, vyzbrojeni zkušenostmi, můžete přejít na recepty složitější. Stačí přidat trochu žitné chlebové mouky a místo hladké použít pšeničnou chlebovou, a hned je chléb o třídu lepší.

JAK V PEKÁRNĚ PŘIPRAVIT KY- NUTÉ TĚSTO, KTERÉ PAK UPEČE- TE V TROUBĚ?

Je to ještě jednodušší – do formy pekárny odvážíte potřebné suroviny (opět v pořadí tekuté, suché, droždí položíte nahoru na mouku) a použijete program Těsto. Trvá přibližně 90 minut a když skončí, čeká na vás v pekárně nádherně nadýchané vlázné těsto, které je potřeba jen na stole vytvarovat, před pečením nechat na plechu nakynout a pak v troubě upéct.

“**Domácí pekárna je úžasný automat.** Zároveň je nutné si uvědomit, že je to pořád jen stroj. Můžete zapnout program, který těsto uhněte, vykyne a pak i upeče. Ale můžete také použít jen **jednotlivé části programů**, které zrovna potřebujete. Dejme tomu, že nakoukněte do pekárny těsně před pečením, a těsto na budoucí chleba se z nějakého důvodu

(možná starší droždí?) více než jindy loudá. Můžete mu pomoci tak, že program přerušíte a pekárnu na nějakou dobu vypnete. Když těsto dokyne, zapnete už jen samotný program Pečení, a chléb upečete. Stoprocentně bude mnohem více nadýchaný, než kdybyste pekárnu její program nechali dokončit, a chléb upekli dříve.

POMOCNÍCI PŘI PEČENÍ

- Tím nejdůležitějším pomocníkem je samotná **domácí pekárna** (velmi často uhněte těsto lépe, než kuchyňský robot).
- **Digitální váha** (zváží všechny suroviny přesně a tím se vyhnete mnoha pozdějším nezdarům).
- **Plastová nebo gumová stěrka** (na seškrabávání těsta ze stěn formy pekárny).
- **Kovová karta, stěrka** (na krájení nebo přenášení těsta, na očištění stolu od přilepených zbytků těsta a mouky).



- Raznice na kaiserky a raženky (s nimi je pečivo vytvarované raz dva).

- Na tvarované pečivo **váleček**, **kolečko** na pizzu, **plechy** na pečení (kromě klasických rovných plechů jsou výborné plechy na bagety), mašlovačka.
- **Rozprašovač vody** (zajistí jemné a stejnoměrné orosení vodou celého povrchu vykynutých tvarů před samotným pečením).
- **Kovová nebo dřevěná mřížka** (ta je nutná – necháte na ní čerstvě upečené pečivo chladnout, aby se odspodu nezapařilo. Než si ji pořídíte, stačí i velká mřížka z trouby.)
- Na mytí formy pekárny od těsta je výborná **silikonová žínka**. Těsto z formy odstraní bez zbytku, nepoškrabe ji a po práci se dá od kousíčků těsta lehce vyčistit.

SUROVINY

Snažím se používat k pečení co nejběžnější suroviny. Takové, které se prodávají běžně, vypěstujeme je na zahradě nebo si připravíme doma (domácí kefír, jogurt ad.).

Tekutiny

Obyčejná voda – nejčastěji používaná tekutina ve slaných i sladkých receptech. V těstech sladkých jí nahrazuji mléko. To proto, že těsto je pak pocitově lehčí, nadýchanější a to, že je zaděláno „jen“ z vody, opravdu nepoznáte. Máte-li přesto obavy, dejte místo vody mléko, ale nezapomeňte cca 1/10 předepsaného množství vody v receptu ubrat. Mléko je hustší než voda, je ho potřeba méně.

Vodu použijte klidně z kohoutku. Pokud máte pocit, že je hodně cítit

chlorem, stačí ji natočit do hrnečku a nechat přes noc na lince, kde chlor vyprchá.

✓ *U pekárny bývá vždy přiložena odměrka na tekutiny, ale po mnoha zkušenostech raději tekutiny vážím, než odměřuji. Odměrky (a to nejen ty u pekárny) bývají často nepřesné.*

Mléko, mléčné výrobky (sladké i kysané) – mléko používám spíše do náplní moučníků (makové, tvarohové aj.), na zadělávání těsta téměř nikdy. Výjimečně do těsta používám tučnou smetanu a o to méně tuku do něj použiji. Zakysaná smetana, kefir, podmásli nebo bílý jogurt velice dobře ochutí každé těsto, do kterého jsou přidány, doladí ho až k dokonalosti a prodlužují mu trvanlivost.

Syrovátka – čirá, lehce nažloutlá kapalina, kterou doma získáme např. vykapáním jogurtu nebo kefiru. Protože je pečivo se syrovátkou velmi chutné, mám ji v těstě ráda. Potřebné množství jí doma nemívám, proto kupuji v lékárně, prodejnách potravinových doplňků nebo prodejnách se zdravou výživou syrovátkový nápoj v prášku a do těsta ho přidávám sypký.

“ Syrovátka je lahodný nápoj s obsahem kvalitních a lehce stravitelných bílkovin, vitamínů a minerálních látek. Bývá hodně využívána jako podpůrný prostředek při snižování cholesterolu a při hubnutí, při posilování a tvarování svalů, dosahování rovnováhy střevní mikroflory nebo při léčbě problematické pleti. Syrovátka dodá

domácímu chlebu pružnost, vláčnost a maličko nakyslou příchut’.

Pivo – do těsta na chleba, rohlíky, bagety nebo slané tyčky můžete použít jakýkoliv zbytek piva, i zvětralého. Nezapomeňte odečíst stejné množství vody, jako jste přidali piva.

Džusy, mošty – příjemně ochutí každé sladké kynuté i nekynuté pečivo. Do těsta pak dejte méně cukru, protože džusy a mošty už sladké jsou.

Melty – odvar z melty dá těstu (a později i střídě pečiva) nejen tmavší odstín, ale je poznat i na chuti, která má jemný, lehounce kávově nahořklý tón.

Vývar po vařených bramborách a další zelenině – je škoda jej vylít a nepoužít na zadělání těsta. Dejte pozor na sůl, která ve vývaru bývá, a těsto osolte trochu méně.

Ocet – do chlebového těsta pro vůni i téměř neznatelnou nakyslost (zvýrazní tu jakoby chlebovou chuť a vůni, kterou jinak zařídí žitný kvásek). Vyzkoušejte ho přidat do chlebového těsta asi lžící, ale pokud by na chuť jakkoliv vadil, z příštího pečení ho vynechejte.

Vejsce (žloutky) – přidávám převážně do kynutých těst na moučníky. Díky vejším (a hlavně žloutku) je těsto jemnější a měkčí. Do chlebového těsta vejce nepatří vůbec, do slaných kynutých těst výjimečně – právě tehdy, když potřebuji, aby bylo pečivo vláčné, měkké a trochu „buchtovité“ (např. těsto na banketky).

Mouka

Mouka je základní surovinou pro všechny pekaře, včetně nás, pekařů laických. Určuje charakter upečeného výrobku – u receptů v této knize

(i v běžném životě) si vystačíme s několika málo druhy mouky podle toho, co budeme péct:

Hladká mouka – klasickou hladkou používáme do chleba jen výjimečně, spíše ji využijeme do kynutých moučníků nebo slaneého drobného pečiva (rohlíky, bulky, bagety aj.)

Polohrubá mouka – do sladkých kynutých knedlíků nebo moučníků, kde je vhodné ji míchat s moukou hladkou. Do knedlíků přílohových je naopak vhodné ji smíchat s moukou hrubou.

Pšeničná chlebová mouka – jedna ze dvou základních mouk primárně určených na zadělání chlebového těsta. Je tmavší než hladká mouka, chlebové pečivo z ní má plnější, výraznější chuť.

Pšeničná celozrnná mouka – vyrobena umletím celého zrna, oproti mouce bílé obsahuje mnohem více živin a minerálů. V těstě saje více vody, než mouka hladká či polohrubá, a prospěje jí delší předmočení. K pšeničné celozrnné mouce patří i pšeničný graham, **mouka grahamová**.

Špaldová mouka hladká – mouka z prastaré odrůdy pšenice. Je výjimečná svým složením a pro nás strávníky i svou lehce oříškovou chutí.

Celozrnná špaldová mouka – celozrnná verze špaldové mouky

Žitná chlebová mouka – je vedle pšeničné chlebové také primárně určená do těst na chleba nebo dalamánky. Pšeničnou a žitnou mouku není možné jen tak mezi sebou zaměňovat, vždy je nutné počítat s tím, že se změní i vlastnosti těsta.

Žitná celozrnná mouka – celozrnná verze žitné chlebové mouky, obsahuje více živin, pečivo s ní nás zasytí na delší dobu než to z mouky hladké.

Není jich zase tolik, že? Do těsta na ten zcela první pokusný chléb můžete nasypat dokonce jen obyčejnou hladkou mouku, kterou má doma snad úplně každý. Další chleby už upečte hlavně z pšeničné chlebové mouky a žitné chlebové mouky, které jsou především určeny do těsta na chleba a ten je díky nim tak skvělý.

Droždí

Po tekutině a mouce je droždí třetí důležitou surovinou do kynutých těst. Dává té hutné hmotě, která se točí ve formě pekárny, potřebný život. Můžete použít droždí čerstvé nebo sušené.



Čerstvé droždí – malé kostky o hmotnosti 42 g nebo nakrájené, rozvážené a ručně balené balíčky z kilové kostky droždí. Koupené droždí je nutné dobře zabalit, aby nevysychalo a uložit v chladu lednice.

Sušené droždí – malé sáčky většinou s gramáží 7 g, měly by vystačit na vykynutí těsta z 500 g mouky. Otevřený, načatý sáček se sušeným droždím je nutné dobře uzavřít, aby nenatahovalo okolní vlhkost a nesnižovala se jeho kynoucí schopnost.

“ Možná se mnohým z vás bude hodit **přepočet čerstvého droždí na sušené (a naopak)**: sušeného droždí se dává 2,5x méně. Pokud je v receptu vyžadováno 10 g čerstvého droždí, můžete místo něj použít 4 g droždí sušeného.

Kromě droždí je možné nechat těsto na chleba vykynout **žitným kváskem**. Jeho výrobu jsem velmi podrobně popsala v knize *Ruce v mouce* nebo ještě podrobněji v knize *Upečeno s láskou* a mám ji podrobně popsánu i na mém webu *Pekárnomanie* (www.pekarnomanie.cz). Myslím si, že většina domácích pekařů se už se zakládáním žitného kvásku setkala a budou si vědět rady. A ti, kteří si na něj netroufnou, se bez něj u receptů této knihy snadno obejdou.

Tuk

Tuky vmísené do těsta kynuté pečivo zvláční, pomáhají mu prodloužit trvanlivost a zlepšit chuť. Téměř žádný chléb přidání tuku nepotřebuje, ale do kynutého drobného slaného pečiva a všeho sladkého pečiva nějaký tuk přidáme vždy, aby nebylo již druhý den suché a tuhé.

Olej – univerzální tuk, který rychle a přesně navážíte k surovinám na těsto přímo do formy pekárny. Lze použít kterýkoliv běžný olej (např. slunečnicový, řepkový ad.), jen ten olivový si schovejte spíše do těsta na focacciu (str. 98) nebo do salátů. Přestože do chlebového těsta tuk nepatří, ráda trochu oleje do některých pekárnickových chlebů přidám – pomáhá vytvořit pravidelnější strídu s množstvím drobných oček.

Máslo pečivo nádherně, lákavě ovoní a ochutí. K surovinám je ho

potřeba přidat změkklé, ne přímo z lednice. Je-li třeba tuhé máslo úplně rozpustit, do formy pekárny ho vlijte až zcela prochladlé.

Sádlo pečivo také moc pěkně ovoní. Chutná ve slaném i sladkém pečivu, které úžasné zvláční, přitom jeho chuť nijak výrazná není, a tak je možné ho bez obav přidat rovněž do sladkých kynutých těst. Stejně jako máslo je nutné i sádlo přidat do pekárny povolené nebo rozpuštěné a zcela vychladlé. Podobně jako sádlo zjemní pečivo i mleté **škvarky**. Pokud škvarky jen nasekáte a přidáte k surovinám na chleba, věřte, že tento chleba vám bude chutnat samotný suchý, ničím nemazaný.

Máslo a sádlo používaly do svých fantastických pekařských a cukrářských výtvorů už naše babičky.

Nesmíme zapomínat, že i **žloutky** nebo **sladká či zakysaná smetana**, které do těsta přidáme, do něj vnáší tuk a s ním i jemnost budoucího pečiva.

Občas do těsta vmísím **majonézu** nebo **tatarskou omáčku**. Těmi doma vyrobenými do těsta zapracuji kromě oleje i kus vejce. V koupených je obsah vejce minimální, proto si tatarku i majonézu připravuji doma sama. S ostatními surovinami se výborně promísí, těsto je potom velmi vláčné a pečivo z něj nadýchané i několik dnů.

Umělé tuky, margaríny v naší kuchyni nepoužívám už dlouhá léta. Nejsou extra zdravé, a navíc celé naší rodině přestaly chutnat. Raději upeču méně dobrot, a trochu draž, ale pak si pochutnáme na koláčcích vonících máslem – často stačí k polechtání chuťových pohárků jeden, dva takové kousky. Případně v pečivu, po vzoru mé

maminky a babičky, zkombinují máslo a sádlo – máslo pro jeho vůni a chuť, sádlo (levnější než máslo) pro delší vlácnost pečiva. Popř. použijí olej a pro lepší výslednou chuť pečiva přidám do těsta sušenou syrovátku.

Sůl

Sůl je nad zlato. Kdo z nás tuto pohádku nezná? Troška (špetka) soli patří i do sladkého těsta, zvýrazní jeho chuť. U těsta slaneého se na 500 g mouky dává 7,5–10 g soli, což je 1,5–2 rovné malé lžičky. I ty mívají různé velikosti, doporučuji si napoprvé lžičkou odměřenou sůl ještě zvážit.

Těstům s výrazně slanou náplní (ze salámu, Nivy a jiných sýrů) stačí soli méně, maximálně 1,5 rovné lžičky.

Kromě soli v těstě je občas na pečení potřeba **hrubozrnná sůl**, kterou posypeme dalaťmanky nebo rohlíky, a teprve potom je vložíme do rozehráté trouby.

Sladidla

Cukr bílý nebo třtinový – spotřebu cukru se snažím v naší kuchyni trochu snižovat, možná jste zvyklí sladit více. Bude-li se vám zdát moučník málo sladký, můžete ho před podáváním pocukrovat a při příštím pečení dávku cukru trochu zvýšit.

Vanilkový nebo skořicový cukr používám do sladkého pečiva a jeho náplní ráda, pravidelně a často.

Medem můžeme alespoň částečně nahradit cukr, pak je ale třeba ubrat trochu recepturní tekutiny.

Sladěnka nebo sladovit – sladové výtažky, které kvasinkám v droždovém kvásku omládku (str. 23) pomohou připravit ty nejlepší podmínky

k rozjezdu a pečivo je pak nadýchanější, chutnější a s delší trvanlivostí.

Čím ještě domácí pečivo ochutit

Do slaneého těsta můžeme přidat:

Semínka – slunečnicová, dýňová, sezamová, konopná, chia, lněná (len zlatý i hnědý). Návodů některých pekáren radí vsypat semínka až během hnětení, po zaznění zvukového signálu, ale my doma je vždy vsypáváme do formy zároveň s ostatními surovinami. Nezapomenu tady připomenout mák, který je možné celý, nemletý nechat zapracovat rovnou do těsta, nebo z mletého připravit sladkou nádivku, popř. jím (opět celým) pečivo před pečením posypat.

Otruby – pšeničné nebo droboounké žitné, ovesné, všechny jsou tělu prospěšné, mají pozitivní vliv na naše trávení. Do pečiva přidávám nejčastěji otruby pšeničné, jejich kousíčky jsou ve stříde vidět a dělají ji pěkně hněde tečkovanou.

Vločky – jsou velice zdravé a stejně jako otruby našemu tělu prospěšné. A nejen ty ovesné, které koupíme světlé nebo tmavé, celozrnné. Na trhu najdeme pestrý výběr těch dalších – vloček pohankových, jáhlových, sójových, žitných, špaldových a dokonce i bezlepkových. Až budete mít pečení v malíčku, zkuste začít experimentovat také v tomto směru a vločky v pečivu zaměňovat nebo přidávat tam, kde původně nebyly.

“ Ovesné vločky se získávají ze zrna jeho napařením a lisováním, takže nedochází k odstranění povrchových částí obilky, které v sobě nesou nejvíce minerálů a vitamínů. Jsou lehce stravitelné, radí se

mezi energeticky vydatné potraviny s významným zdrojem tělu potřebné vlákniny. Dokážou člověka zasytit na delší dobu, pomáhají při hubnutí, zlepšují trávení. Mohou být pro nás skvělým „dobijčem baterek“ a skutečně se vyplatí zařadit je do jídelníčku co nejčastěji.

Čím ještě ochutit slané pečivo? Zkuste někdy do těsta vmíchat **strouhaný sýr** (nějaký výrazně chutnající, ale stačí i klasický Eidam) nebo **pikantní salám či klobásu**, krájené i celé **olivy, různou zeleninu** (strouhanou mrkev, celer, mladou cuketu), sušená rajčata, smaženou cibulku, sušenou cibuli, česnek, **čerstvé i sušené bylinky**, paprikové floky (vločky) či drcené chilli a další suroviny. **Koření:** kmín celý i drcený (drcený více voní než celý – ten nechávám spíš na posyp slanečného pečiva před pečením), mletý pepř, sladká i pálivá paprika, zázvor. Samozřejmě, že ne vše najednou.

✓ *Pamatujte, že tady platí, že méně je někdy více. Nekombinujte mnoho chutí dohromady, koření přidávejte decentně a nové, ještě nevyzkoušené směsi koření do chleba použijte aspoň poprvé jen umírněně, abyste pak z výsledku nebyli možná i zklamaní.*

Do sladkého těsta přidáme:

Ořechy – celé, sekané i mleté, kterýkoliv druh – vlašské, burské, lískové, mandle (loupané, i ty se slupkou) a další. Stejně tak můžeme použít strouhaný kokos, který v pečivu poznáme na chuti i podle nádherné vůně.

Rozinky – ať jich přidáte hrstečku nebo pořádnou hrst, vždy budou v těstě příjemně poznat. Chcete-li mít občas pečivo s rozinkami voňavější, namočte je (celé nebo krájené) přes noc do rumu. Zkuste občas místo rozinek použít sušené brusinky, mají výraznější chuť.

Kandované ovoce, citronátovou kůru – chutnají nejen v biskupských chlebičkách nebo vánoční štole!

Sušené ovoce – nejlepší je nesířené a neproslazované, i když má mnohem tlumenější barvy, než ovoce sířené. Do těsta ho, drobně nakrájené, můžeme přímo vmíchat nebo z něj připravíme sladkou náplň.

Rum – do smažených moučníků je téměř nezbytný, ale lákavě provoní třeba těsto na vánočku nebo moučník s práškem do pečiva, kterému pomůže k větší kyprosti. Přidávám ho občas do některých sladkých náplní, více je provoní.

A koření? Sladké pečivo nebo jeho náplně můžete dochutit a provonět vanilkou, skořicí, kardamomem. Občas je možné vřadit i špetku strouhaného muškátového oříšku, trošku muškátového květu, badyánu, hřebíčku nebo anýzu.

Citronová kůra (a šťáva) je velmi častá surovina ve sladkém kynutém pečivu nebo jeho náplních.

- Není v něm nezbytná, můžeme ji vynechat, a přesto upéct výborné pečivo. Ale s ní je to... prostě jiné, lepší. Přídavek voňavé citronové kůry pečivo jakoby vnitřně rozsvítí, pozdvihne jeho chuť i vůni do výšek, kam byste ho jinak nedostali.
- Vždy radím raději nepoužívat kůru běžně prodávaných citronů – vzhledem k velkému množství

pesticidů a dalších chemických látek, kterými jsou citrony ošetřeny a které určitě mytím (ani namáčením ve vodě a následným pečlivým drhnutím) citronové kůry ve vodě neodstraníte.



- Nejlepší jsou bio citrony, voní mnohem lépe, příjemněji i silněji – doporučuji jich koupit a zpracovat větší množství tehdy, když jsou v akci.
- Větší množství kůry skladuji v malé, dobře uzavíratelné krabičce v mrazničce nebo ji promíchám s cukrem, natlačím do malé skleničky a zavřenou uložím do lednice.
- I bio citrony je potřeba omýt vlažnou vodou, teprve pak ostrouhat jemným struhadlem – strouháme pouze svrchní žlutou kůru, bílá vrstva pod ní je hořká.
- Používáme ji čerstvou nebo zamraženou, popř. promíchanou s pískovým cukrem a uloženou ve skleničce v lednici. Výjimečně používám kůru sušenou, kousanou. Přesto, že pečivo provoní i ona, voní úplně jinak, než čerstvá strouhaná kůra.

- Přídavek citronové šťávy do těsta (nebo sladkých náplní) osvěží chuť jinak hodně sladkého (nebo fádne sladkého) pečiva.

“ Suroviny na domácí citronovou trest (extrakt):

Potřebujeme cca 10 bio citronů, láhev vodky a sklenici na louhování.

Citrony dobře omyjeme a na jemném struhadle ostrouháme svrchní žlutou kůru. Ve sklenici kůru smícháme s vodkou, protřepeme a v temnu necháme 6 týdnů louhovat za občasného protřepání. Zbylé citrony, holé a bez kůry, dobře vymačkáme. Šťávu uložíme do lednice a použijeme třeba na čaj nebo citronádu.

Hotovou citronovou trest použijeme do dezertů, zákusků, na pečení, do pudinků nebo dortových krémů. Po odlití části obsahu opět dolijeme vodkou, sklenici uzavřeme a její obsah znovu necháme pracovat a navonět.

ZÁZRAK ZVANÝ OMLÁDEK

V mnoha svých receptech (včetně těch pro domácí pekárnu) využívám kouzlo a sílu omládku. Je to **droždový kvásek**, na který není nutné mít doma nějaké extra zvláštní suroviny nebo se mu nějak speciálně věnovat. Kdysi dávno jsem se o něm dočetla v jedné staré pekařské knize a po vyzkoušení ho velmi ráda vřadila do svého pravidelného pečení. Omládek zajistí kvasinkám v těstě ten **nejlepší start a rozjezd**, těsto pak **mnohem lépe i více nakyne a pečivo je voňavější, chutnější i nadýchanější** než jindy. Také **má delší trvanlivost** a co je velice příjemné – **není cítit droždím**. Po

pečivu s omládkem vás **nikdy nebude pálit žáha**.

Omládek se dá jednoduše vřadit i do receptů pro pekárnu – z předepsaných surovin ho umícháme v misce lžící dohladka, pak vyškrábneme do formy pekárny, tam zavřeme a necháme 45 minut kynout. Dobu kynutí je potřeba dodržet, abychom omládek použili v jeho plné síle (nenecháme kynout déle, omládek by neměl překynout). K hotovému kvásku pak navážíme do formy ostatní suroviny. Nejprve tekuté, na ně sypké a zapneme program na uhnětení těsta, pokud možno bez přehřevu – omládek je zapotřebí co nejdříve vmísit do těsta. Pokud pekárna nemá krátký program jen na hnětení (Nudlové těsto, Hnětení) použijeme třeba část programu Dort na pečení moučníků s práškem do pečiva. Po uhnětení těsta program přerušíme a pekárnu vypneme. Dál už se k těstu chováme jako ke každému jinému: Necháme ho vykynout, na stole propracujeme a tvarujeme. Po vykynutí na plechu upečeme v troubě.



A přece jen je dobré mít doma navíc jednu surovinu, kterou běžně asi nepoužíváte – **sladový výtažek, prodáváný jako sladěnka** (nebo sladovit), barvy a hustoty tmavého včelího medu. Je v něm zachována zbytková enzymatická aktivita, obsahuje i jednoduché cukry a tím vším pomáhá nastartovat kynutí těsta (poskytuje kvasinkám rychlý zdroj energie). Koupíte ho ve obchodech se zdravou výživou (sklenička cca 330 ml), po otevření vydrží v lednici až do úplného spotřebování. Než budete mít sladěnku doma, můžete vyzkoušet omládek se lžičkou včelího medu, ale se sladěnkou je omládek ještě o kousek lepší. Budete-li péct častěji, určitě si sladěnku kupte. **Uložená v chladu lednice, nabíraná vždy čistou a suchou lžičkou vydrží sladěnka ve stejné kvalitě velmi dlouho i po datu spotřeby.**

Do kterých receptů je vhodné omládek použít?

Využijete ho prakticky ve všech kynutých receptech. Jsou takové, pro které je omládek téměř nutný; nebo pak recepty, kde se bez omládku obejdete, ale po jeho vřazení do receptu upečete pečivo o level chutnější i voňavější.

Vyzkoušejte s omládkem:

- pečivo s větším množstvím celozrnné mouky, kterému omládek dodá nadýchanost
- hodně sladké a (nebo) tučné těsto, jako jsou sváteční koláče, vánočky, máslová štola ad., které jinak hůře, pomaleji kyne
- i neplněné slané pečivo, počínaje obyčejnými rohlíky, houskami ad., u kterých oceníte to, že takové

obyčejné pečivo chutná jinak a lépe (to díky delšímu prokvašení části mouky v omládku), více voní a déle vydrží čerstvé. Však vyzkoušejte!

Jak vřadit omládek do těch receptů, ve kterých není?

Jednoduše! Většina zdejších receptů je zadělána z 500 g mouky, a tak bude omládek vždy stejný:

Suroviny:

- 100 g vody (odebrané z vody, připravené a odvážené podle surovin u receptu)
- necelá lžička sladěnky (nebo včelího medu – ale sladěnka je opravdu lepší)
- všechno droždí. Jeho množství, uvedené u receptu bez omládku, můžete do receptu s omládkem snížit, těsto vykyne i tak úžasně, právě díky omládku. Co se týká **množství potřebného droždí**, stačí do klasických **světlých, rohlíkových těst** 8–10 g čerstvého droždí. Do ostatních těst (**mastnějších a sladších**) ho můžete oproti původnímu recepturnímu množství o 1/4–1/3 snížit.
- 130 g mouky (hladké, pšeničné chlebové i celozrnné – odebrané z mouky, která je připravená a odvážená podle surovin u receptu)

Postup:

V menší misce rozmícháme do hladkého těsta ve vodě sladěnku, pak droždí i mouku a beze zbytku vše vyškrábneme do formy pekárny. Pekárnu zavřeme a omládek necháme 45 minut kynout. K vykynutému omládku pak vylijeme a vysypeme zbytek všech připravených surovin a zapneme program, který hned

bez přehřevu těsto umíchá (např. Dort, Nudlové těsto). Uhnětené těsto necháme v zavřené pecárně hodinu vykynout a dál s ním už pracujeme podle daného receptu.

Je-li v domě velká zima, můžete pro lepší kynutí těsta v pecárně navolit program Pečení a na minutu ho zapnout. Ale opravdu jen na minutu, ať těsto nespáříte. (Delším stiskem Startu program přerušíte.) Těsto pak i v chladném období vykyne přímo ukázkově.

Máme-li všechny potřebné suroviny doma (potřebné alespoň pro ten první chléb, na kterém se leccos naučíme), můžeme vzít váhu a jdeme na první chleby v pecárně!



Recepty na ty dva nejjednodušší, začátečnické chleby najdete na str. 33 a 34. První je upečen ze surovin, které má pravděpodobně každý z nás doma stále, mouka je použita jen hladká. Proto je světlounký, chuťově podobný spíš vece nebo chlebu toustovému. Ten druhý už je upečený z mouk chlebových, a je to na jeho střídě i chuti velice poznat. Na fotografii ze str. 25 můžete vidět rozdíl mezi krajíci těchto dvou chlebů.

KDYŽ SE CHLEBA Z DOMÁCÍ PEKÁRNY NEDAŘÍ (NEJČASTĚJŠÍ CHYBY)

Častá chyba? Možná tou nejčastější bývá chléb s propadlým středem (foto str. 15), kterému se láskyplně říká „ušák“, protože jeho krajíčky mají nahoře boční strany protaženy do uší a krajíc vypadá jako silueta kočičí hlavy:

- Příčinou bývá **velké množství použitých tekutin** nebo **zbytečně mnoho použitého droždí**. Těsto nakyne až tolik, že při pečení neudrží svou vlastní tíhu a chléb se uvnitř zborští sám do sebe. Na 500 g mouky používejte maximálně 10–12 g čerstvého droždí nebo lehce, minimálně navršenou lžičku droždí sušeného.

Snížili jste množství tekutin i droždí a chléb je stále uvnitř propadlý?

- Zkuste **zvolit jiný, kratší program**. Někdy je program pro těsto tak dlouhý, že vykynuté nevydrží být dlouho nádherně vyklenuté do bochníku a vlastní váhou klesne ještě dříve, než se pořádně zapeče. Vznikne opět ušák.

Stále je chléb propadlý?

- Jakou **velikost bochníku (hmotnost chleba) máte na pekárně navolenou**? Hmotnost připravovaného chleba zjistíte součtem všech surovin, podle toho zvolte velikost pečeného bochníku. Možná je chléb propadlý či uvnitř sražený proto, že potřebuje trochu kratší (nebo naopak delší) kynutí, než jste mu špatně navolenou velikostí bochníku na pekárně poskytovali.

Chléb je nízký a hodně hutný, těžký?

- Těsto mělo **málo tekutin** (při příštím pečení zkuste trochu vody přilít) nebo bylo **droždí málo aktivní** – bylo staré, kostka droždí oschla nebo byl sáček s droždím sušeným dlouho otevřený a droždí natáhlo vzdušnou vlhkost. Stává se to i tehdy, když se kvasnice dostanou předčasně do styku s tekutinami a aktivují se příliš brzy.

Střední část chleba je hodně vlhká, málo propečená, chléb je nízký?

- Může to vzniknout tím, že bylo v těstě použito **příliš mnoho tekutin**. Tady pomůže snížení množství tekutiny a často i maličko delší kynutí. Je třeba prozkoušet několik možností a popřemýšlet, kdy, při kterém pečení (zvoleném programu) byl chléb nejpěknější.

Střída chleba je při krájení na řezu jakoby vlhká a pomačkaná?

- Nechali jste ho před nakrájením opravdu **zcela vychladnout**? Stačí, když je pečivo třeba jen vlažné, a už nemá pěkný, úhledný řez střídkou. Mně se to povedlo u štedrého závinu (str. 243), který jsem krájela,

abych ho mohla co nejdříve vyfotit. Později večer jsme z něj nakrájeli už jen úhledné kousky s výstavní, okatou střídkou.

Střída upečeného chleba se drobí?

- Zkuste příště přidat navíc 1–3 lžíce vody nebo lžíce bílého jogurtu či menší uvařený a jemně nastrohaný brambor, který **pomůže k vláčnější střídce**. Další možností je i to, že byla použita stará mouka, která navlhla a nyní hrudkuje.

Chléb nestejně vysoký – na jednom konci mnohem vyšší než na tom opačném může opět způsobit hodně husté těsto.

- Příště je třeba těsto při hnětení zkontrolovat a přidat 1–2 lžíce vody navíc. Pomůže také, když těsto před třetím kynutím v pekárně urovnáte ve vodě namočenou rukou.

Chléb je dobrý, přesto nízký?

- Zkuste **upéct na jiný program**, místo Základního (Klasik) použijte program Kyprý nebo jiný, který trvá o trochu déle. Často pomůže několik minut kynutí navíc a dalšíchléb ze stejného množství surovin bude nadýchanější, než ten před ním. Také je možné v tomto případě při třetím kynutí pekárnu úplně zastavit, neotvírat (nevyvětrat z ní teplo) a těsto nechat dokynout déle. Pak naprogramujete, zapnete program Pečení a chléb upečete.

Kůrka chleba je velice světlá?

- U chlebů z pekárny **nikdy nebude tak vypečená kůrka**, jako u těch z trouby. To je malá daň

za bezpracné získání voňavého bochníku ve tvaru cihličky. Můžete vyzkoušet při nastavování programu u pekárny nařídít stupeň upečení kůrky na nejtmaší, pomůže to ke křupavější kůrce.

Dodrželi jste všechno tak, jak je psáno v receptu a chléb je přesto nízký, hutný, propadlý nebo jinak nepovedený?

- Možnosti jsou dvě – tou první je špatný recept (špatně odněkud opsaný nebo nový a neosvědčený recept), druhou jsou špatně navážené suroviny (zlobí váha nebo jste vinou chvilkové nepozornosti navázili suroviny špatně sami). Často si člověk takovou chybu ani neuvedomí (a třeba zapomene vynulovat váhu po navážení předchozí suroviny) a nezdá se bohužel na světě. Tekutiny je vhodnější také vážit na váze, než odměřovat v odměrkách, které bývají často nepřesné.

Zkoušíte různé recepty, stále hledáte nějaký osvědčený a vyloučili jste všechny možné chyby, chléb se pořád nedaří?

- Tady bych poradila jen jedno – nevzdávejte to. **Nevzdávejte se, nad pečením přemýšlejte a zkoušejte jen osvědčení recepty.** Takové, které dostanete od sestry, maminky či kamarádky nebo které vidíte na sociálních sítích i s fotografií. Takové, aby byly pro vaše začátky opravdu co nejjednodušší. Těmi začínejte a postupně, jak se vám bude stávat pekárna stále spolehlivější pomocnicí, přecházejte k těm „složitějším“. Hodně nebo i převážně celozrnným, se spoustou žitné mouky nebo k receptům kváskovým. Držím palce!

JAK MOHU ZLEPŠIT SVOJE TĚSTO NA CHLEBA?

Můžete:

- Použít do těsta kromě droždí i žitný kvásek, třeba jen na dochucení droždového chleba.
- Smíchat použité mouky; i menší přídavek žitné mouky dělá těsto „chlebovějším“.
- Přidat trochu strouhaných vařených brambor – stačí malý, cca 50 g brambor.
- Zadělat těsto keřem, jogurtem, podmásím nebo kyskou, s přídavkem vody. Těsto zadělané pouze keřem (ad.) je poměrně těžké, přirozeně hutnější. Mnohem lepší je to, které zaděláme kysaným mléčným produktem a vodou.
- Nechat těsto déle kynout. Buď použít méně droždí a těsto nechat kynout v teple 2 hodiny i déle, nebo ho dát kynout do lednice, kde chlad rychlost kynutí zbrzdí, popř. kombinace obojího – méně droždí a těsto kynout v lednici, klidně přes noc.
- Použít na zadělání některý z prefermentů (např. omládek, str. 23). Alespoň část mouky je dlouho prokynutá v prefermentu, kterým těsto zaděláme.
- Nezapomenout na kmín! Popř. chlebové koření, nebo vyzkoušet chléb s anýzem či fenyklem, kterými se chleby kořenily kdysi dříve.

JAK PRODLOUŽIT TRVANLIVOST PEČIVA?

Téměř vše už bylo jmenované. Nespoléhejte pouze na obaly, ve kterých své pečivo uložíte, byť i mezi

nimi najdete skutečně některé funkční, které podrží vlácnost pečiva skutečně déle. Trvanlivost pečiva můžete prodloužit způsobem zadělání těsta (např. na omládek nebo pečivo kváskové) i použitými surovinami. Déle bude vláčné pečivo zadělané kysanou potravinou (jogurt, podmásí, kefir), pečivo s přídavkem brambor, trošky žitné nebo celozrnné mouky či pečivo tučnější.

Ráda bych zde zmínila jednu věc. Občas dostanu žádost o recept na rohlíky (nebo jiné drobné pečivo), **které jsou křupavé i druhý den po upečení**. Takové opravdu neexistují, rohlíky jsou pečivo určené k rychlé spotřebě.

JAK ZADĚLAT TĚSTA BEZ PEKÁRNY?

Tento kratičkový návod zkušené pekařky číst nepotřebují. Ale protože se mě na to lidé občas ptají, nebo také proto, že si pamatuji svoje bídné a často těžké začátky, ráda bych to zmínila i tady.

Chcete-li z nějakého důvodu těsta podle receptů z knihy zadělat bez domácí pekárny (ručně, robotem) nebo recept předat kamarádce, která pekárnu nemá, ochutnávka od vás ji velice zaujala a ráda by si pečivo připravila, určitě víte, že to půjde i bez pekárny.

Z menší části vlažné (ne horké!) tekutiny, lžičky cukru, všeho čerstvého droždí a 1–2 lžic mouky (vše vezmete z připravených, odvážených surovin) umíchejte kvásek, který nechte asi 20 minut kynout. Potom k němu přidejte zbytek surovin, uhnětte a dobře propracujte těsto, které nechte zakryté v míse cca hodinu kynout. (Používáte-li

jen sušené droždí, z něj kvásek dělat nemusíte – je určeno k přímému použití, nemusíte jej aktivovat v teplé vodě, pouze ho vmísíte do mouky a ze všech surovin uhnětete těsto, které necháte vykynout.)

Vykynuté těsto pak už zpracujte a upečte podle dalších pokynů u receptu. Chleby či mazance, které jsou upečené v domácí pekárně, upečete v chlebové nebo jakékoliv užší zapékačí formě.

NĚKOLIK DROBNÝCH (A DŮLEŽITÝCH) UPOZORNĚNÍ, POZNÁMEK, PŘIPOMÍNEK PŘED SAMOTNÝM PEČENÍM

1. Prosím, pročtete si všechny obecné rady. Odpadne přemýšlení o tom, jak je recept myšlen, jaká zvláštní surovina je použita, jak těsto tvarovat atd. – vše, o čem v knize píši, je tu někde v textu vysvětleno.
2. Ve všech receptech je použito čerstvé droždí (kostka). Používáte-li droždí sušené, dejte ho 2,5x méně (místo 20 g čerstvého použijete 8 g sušeného droždí).
3. Téměř ve všech receptech je použito maximálně 500 g mouky, takže těsto z dvouhákové pekárny při kynutí neutěče. Do jednohákových pekáren dejte polovinu surovin, max. malinko více (předepsané množství surovin vynásobte 0,6x).
4. Pokud výjimečně použiji mouky mnohem více, než půl kilogramu, vždy v receptu upozorňuji, že je třeba nechat těsto kynout v míse mimo pekárnu, aby z formy nepřeteklo do jejího vnitřního prostoru.

5. Stejně tak na kynutí v míse mimo pekárnu upozorním v případě, když je těsto poměrně řídké a hotové, vykynuté se z formy špatně vytahuje.
6. Pokud těsto nebo pečivo podle receptu připravujete poprvé, vždy byste do ní měli při hnětení alespoň nakouknout. I stejný typ mouky si někdy může vzít jiné množství tekutiny; koupený nebo domácí kefir (jogurt) bývá různě hustý a může se stát, že bude potřeba přidat lžici vody nebo lžici mouky navíc.
7. Máslo nebo sádlo dávám do formy pekárny zcela změkklé. Pokud ho rozpustíte, je nutné vlít ho do formy pekárny studené, nanejvýš trochu vlažné. Horký tuk spáří mouku a ničí kvasinky v droždí stejně, jako horká voda.
8. Tvarujete těsto a ono se brání, smršťuje a vrací pod rukama zpět, je jako gumové? Pokud je těsto v pořádku (dobře navážené suroviny), problém není v jeho tuhosti, ale stačí ho nechat 10 minut odpočinout. Těsto začne znovu kynout, povolí (změkne) a půjde mnohem lépe tvarovat nebo válet.
9. Upečený chléb vám nejde z formy vyklopit? Stává se to poměrně často, u pekáren všech možných značek a typů. Někdy chleba po naklonění formy pekárny vyjede ven prakticky sám, jindy ho zapečené háky drží uvnitř. Je nutné ho z formy spíš vytřepat, nebo s formou klepnout o hranu stolu (neklepnout přímo formou, aby se nepoškodila ona nebo stůl, ale rukama v rukavicích,

ve kterých pevně formu držíte).
Popř. formu i s chlebem postavit
na mřížku vzhůru nohama a snažit
se trochu pootočit hřídelkami
háků, které vystupují ze dna formy.
Chleba pak z formy postavené
vzhůru nohama obvykle po
chvilí vypadne ven sám nebo ho
vytřepete snadněji.

10. Snažila jsem se o co nejpresnější
množství jednotlivých surovin.
Přesto to, prosím, neberte jako něco
neměnného. Jak jsem už psala,
někdy se stane, že stejný druh

mouky, od jiného výrobce saje
tekutinu trochu jinak. Pak bude
nutné přidat 1–2 lžíce mouky nebo
vody. To je třeba pohlídat.

11. Pokud vám není dobře, jste
z nějakého důvodu hodně rozčilení
nebo naštvaní, odložte pečení na
vhodnější dobu. Nevím, čím to je
(možná nepozorností ze špatné
nálady, z myšlenek, které se
toulají bůhví kde), ale v takových
případech se pečivo málokdy podaří.
Mám mnohokrát vyzkoušeno sama
na sobě ☺

PŘEJI VÁM,
AŽ SE VÁM PEČENÍ
S VAŠÍ PEKÁRNOU JEN DAŘÍ!