

Pečeme

moučníky po celý rok



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umísťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.



Copyright © Grada Publishing, a.s.

Pečeme

moučníky po celý rok



LEA FILIPOVÁ

LEA FILIPOVÁ

Pečeme moučníky po celý rok

Vydala Grada Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7

obchod@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400

jako svou 3087. publikaci

Odpovědná redaktorka Helga Jindrová

Grafická úprava a sazba Eva Hradiláková

Fotografie v barevné příloze a na obálce Jiří Poláček

Fotografie v textu Eva Hradiláková

Počet stran 192 a 32 stran barevné přílohy

První vydání, Praha 2007

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2007

Cover Design © Eva Hradiláková, 2007

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-2086-9 (tištěná verze)

ISBN 978-80-247-6407-8 (elektronická verze ve formátu PDF)

© Grada Publishing, a.s. 2011

OBSAH

ÚVOD	7
POMOCNÍCI V KUCHYNI	9
MALÝ KUCHYŇSKÝ SLOVNÍČEK	10
 MOUČNÍKY A PEČIVO Z KYNUTÉHO TĚSTA	13
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA TUŽŠÍHO	18
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA POLOTUHÉHO	25
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA ŘÍDKÉHO	36
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA PLUNDROVÉHO	37
PEČEME ZE SMAŽENÉHO KYNUTÉHO TĚSTA	39
 MOUČNÍKY Z PIŠKOTOVÉHO A TŘENÉHO TĚSTA	41
PEČEME Z PIŠKOTOVÉHO TĚSTA	45
PEČEME Z TŘENÉHO TĚSTA	59
 MOUČNÍKY Z LINECKÉHO A KŘEHKÉHO TĚSTA	71
PEČEME Z LINECKÉHO TĚSTA	76
PEČEME Z KŘEHKÉHO TĚSTA	80
 MOUČNÍKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA	87
PEČEME Z ODPALOVANÉHO TĚSTA	89
 MOUČNÍKY Z TAŽENÉHO A LISTOVÉHO TĚSTA	93
PEČEME Z TAŽENÉHO TĚSTA	97
PEČEME Z LISTOVÉHO TĚSTA	100
 PERNÍK	103
 CUKROVÍ A PEČIVO Z BÍLKŮ	111
PEČEME CUKROVÍ Z BÍLKŮ	113
PEČEME PEČIVO Z BÍLKŮ	116
 NEJEN VÁNOČNÍ PEČIVO A CUKROVÍ	117
VÁNOČNÍ KLASIKA	119
DVOUBAREVNÉ PEČIVO	120
PEČIVO Z LINECKÉHO A KŘEHKÉHO TĚSTA	121

PEČIVO S OŘECHY	128
PEČIVO PLNĚNÉ KRÉMY	134
VÁNOČNÍ RYCHLOVKY ANEB PEČEME Z JEDNOHO TĚSTA (I S DĚTMI)	136
RŮZNÉ	138
NEPEČENÉ CUKROVÍ	139
CUKROVÍ Z VAJEC BEZ MOUKY	146
OVOCE V ČOKOLÁDĚ	146
 DIETNÍ MOUČNÍKY A PEČIVO	 147
PEČEME PRO DIABETIKY	148
PEČEME S OMEZENÍM CUKRU A S VYŠŠÍM PODÍLEM ROSTLINNÝCH PRODUKTŮ	155
ŠETŘÍCÍ DIETA	161
BEZLEPKOVÁ DIETA	165
 NÁPLNĚ, DROBENKA, KRÉMY, POLEVY, ZDOBENÍ	 169
NÁPLNĚ DO TĚST	170
DROBENKA	171
KRÉMY	171
POLEVY	175
ZDOBENÍ	177
 ABECEDNÍ REJSTŘÍK	 179
REJSTŘÍK PODLE DRUHŮ TĚST	184

ÚVOD



Téma pečení je stále aktuální a tak staré, jako lidstvo samo. Pokrok si však žádá své – od rozpálených kamenů dávnověku a středověkých černých a temných kuchyní jsme se dostali k zařízením, která mnohdy vypadají spíše jako moderní laboratoře. Díky technickému pokroku a spoustě elektrických a cenově dostupných pomocníků nemusí být tyto kuchyně jen výsadou mladých domácností. Přesto jsem dlouholetou praxí zaznamenala, že leckde drahé přístroje spí, zastrčené v luxusních kuchyňských skříňkách.

Proto jsem tuto knížku rad a receptů sestavila s využitím těchto báječných pomocníků, ale zároveň i podle tradičního zpracování.

Nebojte se péci! Pečte po celý rok a připravíte svým příbuzným, přátelům a známým nezapomenutelné zážitky.

Ať se vám všem daří!

Lea Filipová



Jsou jich na trhu spousta, je těžké se rozhodnout. **Kuchyňské přístroje** si můžeme vybírat nejen podle funkce, ale i podle designu a sladit do barvy kuchyně a dalších kuchyňských doplňků. S jejich pomocí se doby přípravy těst zkracují na minimum.

Kuchyňská technika bleskurychle nastrouhá jablka, karotku, perník, rozmixuje ořechy i strouhanku, ušlehá a promíchá jakékoliv těsto, náplň, polevu, stačí jen vyměnit metly, háky a mísy. Celý přístroj přitom zabere jen zanedbatelný prostor na kuchyňské lince. Není to báječné?

Dalšími pomocníky jsou **fólie**, na nichž jsou znázorněny kružnice různých velikostí, těsto na nich snadno vyválíme, vykrojíme a nelepí se na podložku.

K standardnímu vybavení našich kuchyní již patří **válečky s teflonovým potahem, papír a teflonové fólie** na pečení, různé **plechy** a nejčastější **formy**, které není třeba vytírat tukem ani vysypávat moukou, upečené těsto z nich snadno „vypadne“. V receptech uvádím pouze názvy nejčastěji používaných plechů a forem, proto zde přikládám rozměry těch nejběžnějších:

Velký plech	45 × 30 cm
Menší plech	35 × 25 cm
Menší plech s vyššími okraji	35 × 25 cm
Malý plech s vyššími okraji	27 × 17 cm

Koláčová forma velká	průměr 30 cm
Koláčová forma malá	průměr 25 cm

Bábovka velká (1)	průměr 24 cm
Bábovka malá (2)	průměr 20 cm
Savarin	průměr 24 cm

Dortová forma velká (3)	průměr 24 cm
Dortová forma menší	průměr 21 cm

Srncí hřbet velký (4)	délka 28 cm
Srncí hřbet menší	délka 25 cm

Forma na chlebiček velká (5)	délka 30 cm
Forma na chlebiček střední	délka 25 cm
Forma na chlebiček malá	délka 20 cm

Vynikající je kovová nebo plastová **nádobka se sítkem**. Stačí pohybovat páčkou, prosátá mouka (i moučkový cukr) rychle propadá a nepráší.

Digitální váhy v nejrůznějších provedeních i s miskami na potraviny jsou dnes cenově dostupné a neměly by chybět v žádné domácnosti. Nezaberou příliš místa a jsou dovažovací, to znamená, že nejdříve zvážíme mísu, váhu vynulujeme, naplníme jednou surovinou, vynulujeme, a tak přidáváme další přísady. Tuky odvažovat nemusíme. Většinou jsou baleny po 250 g, jejich překrojením dostaneme 125 g, čtvrtina je cca 60 g. V receptech je na to již pamatováno.

Moučkovému cukru dodá pravá vanilka nezaměnitelné aroma. Vanilkový cukr si snadno připravíme vložením rozříznutého lusku do nádoby s cukrem. Běžně prodáváný sáčkový cukr s chemicky vyrobeným vanilinem nikdy nemůže nahradit pravou chuť a aroma vanilky, proto nelitujeme vyšší cenu za pravý lusk!

Užitečný – není to marnivost ani plýtvání časem – je **sešit**, který každá (nejen mladá) hospodyňka po čase ocení. Zapisujeme do něj např. hmotnost některých základních potravin na oblíbené a často připravované moučníky, které, odměřené a zapsané na hrnky (stále jedna velikost), bleskově připravíme k upečení.

Také si poznamenejme např. recept na moučník, který nás nadchl a jeho výrobu si určitě zopakujeme. Zapisujeme si, v jaké formě jsme jej pekli, jaký krém nebo polevu jsme použili atd. A také nezdrady, které nás potkaly a kterých se příště musíme vyvarovat. Zapisování a podobná činnost určitě nadchne i děti. Zapijme je!

V dalším textu jsem některé recepty pro lepší orientaci a využití označila symboly:

-  sváteční (narozzeniny, svátky)
-  vánoční
-  velikonoční

 recepty označené tímto symbolem jsou vyobrazeny v barevné příloze

MALÝ KUCHYŇSKÝ SLOVNÍČEK

AMARETTO

likér italské provenience, chutnající nepatrně po hořkých mandlích; výborný k ochucování krémů, piškotových korpusů, zmrzlinových pohárů a ovocných dezertů

AMONIUM

přípravek na kypření nižších těst, rozpouštíme je v trošce vody a přidáváme i s tekutinou k mouce a ostatním surovinám

ARAŠÍDY

nejsou oříšky, ale plody podzemnice olejné (Erdnuss, groundnut)

BRANDY

[brendy] anglický název pro ušlechtilý vinný destilát; dodává těstům i krémům vynikající chuť; nazývají se tak všechny destiláty pálené z vína mimo oblast Cognac, a to nejen ve Francii, ale i v jiných zemích světa

CITRONÁT

dužina z citrusového plodu cedrátu, která se nadrobno krájí a prosazuje (kanduje)

COGNAC

[koňak] ušlechtilý vinný destilát, pocházející z francouzské oblasti Cognac; má zlatohnědou barvu, nádhernou vůni i chuť, čemuž odpovídá i jeho cena, proto by bylo téměř barbarstvím použít jej k ochucování

CUKR KRUPICE

svou strukturou připomíná spíše písek než krupici, proto jej také tak v receptech uvádím

CUKR KRYSTAL

má použití podobné jako cukr pískový, nepoužíváme jej do těsta lineckého a křehkého (špatně se vyvaluje)

CUKR MOUČKA

vždy jej proséváme a používáme do těsta lineckého a křehkého, na posypání moučníků a pečiva, je vhodný k dochucování krémů, šlehačky apod.

DIETY

soubor pokrmů, omezujících nebo zakazujících používání některých potravin (cukr, lepek, žloutky, tuky)

DROŽDÍ

na trhu jsou k dostání balené kostičky čerstvého droždí o hmotnosti 42 g; sušené droždí (balené v sáčkích) nikdy nenahradí droždí čerstvé, proto je používáme pouze v krajní nouzi

DŽEM

řidší zavařenina s kousky ovoce

CHLADNIČKA

kuchyňské zařízení s chladícím prostorem, sloužící k uchovávání potravin; v běžném hovoru se často nesprávně užívá termín „lednice“

KANDOVÁNÍ

proslazování, konzervování cukrem

KORINTKY

malé, tmavé rozinky

KULÉR

hustý tmavý karamel k přibarvování likérů i cukrárenských výrobků

KYPŘICÍ PRÁŠEK

do pečiva, do perníku (proséváme jej s moukou)

MANDLOVÁ HMOTA

nazývaná též marcipán, je vyrobená z oloupaných, prosušených a nastrohaných mandlí, utřených s bílký a prosátým moučkovým cukrem na vláchnou hmotu; přibarvuje se potravinářskými barvivy na jemné odstíny; z mandlové hmoty se vyrábějí různé figurky na ozdobení dortů a jiných výrobků, pláty marcipánu se obalují celé dorty

MARASCHINO

[maraskino] likér vynikající chuti původně italské provenience, zpracováván ze zvláštního druhu dalmatských višní; spíše než k pití je vynikající k ochucení zmrzlinových pohárů a ovocných dezertů; jeho výrobou se nyní zabývá Chorvatsko a Itálie

MARCIÁN

viz mandlová hmota

MARMELÁDA

hustší kompaktní zavařenina z protlačeného ovoce

MÁSLO

tuk z kravského mléka (smetany) s různým procentuálním podílem mléčného tuku; je nepostradatelné zvláště do náplní a krémů, do těst a k potírání těst; máslo často nahrazujeme rostlinnými tuky; v textech pro zjednodušení uvádím jen „tuk“

MELEME

koření (sušený zázvor, hřebíček, badyán, anýz, nové koření atd.)

MIXÉR

existuje jako samostatný přístroj, nebo jako součást šlehače s hnětačem nebo kuchyňského přístroje (robotu); nahradí mlýnky na strouhání ořechů, piškotů, rozmělní ovoce, zeleninu, našlehá nápoje teplé i studené; není však náhradou za šlehač, užívaný ke šlehání piškotových a třených těst

MLÉKO

živočišný produkt, na trhu většinou kravské, s různým obsahem tuku; mléko není nápoj, ale důležitá potravina, obsahující kvalitní bílkoviny, minerální látky, vitamíny; kozí mléko má v současné době uplatnění ve výživě osob, trpících celiakií (alergií na lepek); tekuté výrobky ze sóji a některých obilovin nejsou mlékem a neměly by být ani takto nazývány

MOUKA HLADKÁ

prosátá, vhodná na pečení

MOUKA POLOHRUBÁ

prosátá, vhodná na pečení, zahušťování, vaření

MOUKA HRUBÁ

prosátá, vhodná na vaření, zásadně ji nepoužíváme k pečení

MRAZNIČKA

kuchyňské zařízení určené ke zmrazování a uchovávání zmrzlých potravin

ODLEŽET

necháváme těsta, náplně, některé druhy pečiva apod.

ODPOČINOUT

si chodí lidé a zvířata

OŘECHY VLAŠSKÉ

jsou plody ořechu královského (v receptech jen ořechy)

OŘECHY

ostatní, jsou v receptech konkrétně pojmenovány

OŘÍŠKY

nazýváme lískovými (v receptech jen oříšky)

OLEJ

nejvhodnější je slunečnicový, používaný do těst třených, ke smažení, vytírání plechů a forem; nemícháme jej s jinými tuky

ROZEHŘÍVÁME

tuky, čokoládu

ROZPOUŠTÍME

želatinu, potravinářská barviva

ROBOT

kuchyňský přístroj s metlami a háky (viz Šlehač), mísami a dalšími funkcemi na strouhání, drcení, mixování, odšťavování

RUM

konzumní lihovina, vhodná do těst ke smažení

RUM KUBÁNSKÝ

destilát pálený z třtinového cukru, s jemnou příchutí po karamelu; dováží se z Kuby a Jamajky; rum bílý je vhodný do bowlí, long drinků, rumem tmavým ochucujeme krémy, náplně, polevy

SMETANA

je vyrobená z kravského mléka a prodává se s různým obsahem tuku; ve smetaně ke šlehání je 30 – 33 %, na vaření 12 – 18 %, kávová obsahuje ca 10 – 12 %, zakysaná 12 – 18 % tuku

SODA BIKARBONA

proséváme ji do mouky ke kypření nízkých a vykrajovaných těst

STROUHÁME

ořechy i muškátový oříšek (nikoliv meleme, ve strojku je struhadlo!), jablka, pečivo na strouhanku, perník, čokoládu apod.

ŠARLOTA

francouzský dezert ze žloutků, cukru, smetany, šlehačky, likéru nebo destilátu, většinou obložený cukrářskými piškoty

ŠKROB

na současném trhu najdeme různé škrobové moučky vyrobené z brambor, pšenice a kukuřice s různými firemními názvy; používáme je k zahušťování (omáček, polévek, krémů, polev), k přípravě pudinků s různými příchutěmi a obarvenými potravinářskými barvivy, i k přípravě těst (křehkých, bramborových); škrobovou moučku zásadně nepřidáváme do náplní k pečení, ve kterých zanechává jen nepřijemnou chuť

ŠLEHAČ

elektrický přístroj s vyměnitelnými metlami používáme ke šlehání piškotových a třených těst, bílků, krémů, polev; s háky jej využijeme ke zpracování kynutého, lineckého a křehkého těsta, s jiným příslušným nástavcem k drcení (mixování)

ŠPETKA

množství sypké přísady, kterou uchopíme do tří prstů

TUKY

vyrobené z rostlinných olejů, jsou ztužené, vhodné do náplní, do těst, k potírání moučníků, vytírání plechů a forem; nemícháme je s jinými tuky (máslem, olejem)

VEJCE

produkty ptáků; zásadně je nazýváme vejci (nikoliv vajíčky)

VAJÍČKO

produkty ostatních živočichů, např. jikry

VÁHA

kuchyňský přístroj, na němž vážíme suroviny na gramy (g) a kilogramy (kg)

VANILIN

chemicky připravené aroma, hodně nepodobné vůni vanilky

VANILKA

pružný lusk (správně tobolek), uvnitř s tmavou aromatickou hmotou a malinkými semínky; vanilka je nenahraditelná, pochází z Mexika, ale její pěstování se rozšířilo do mnoha tropických oblastí; jedno z nejdražších koření; vanilku balenou v neprodyšně uzavřených obalech koupíme v každém hypermarketu

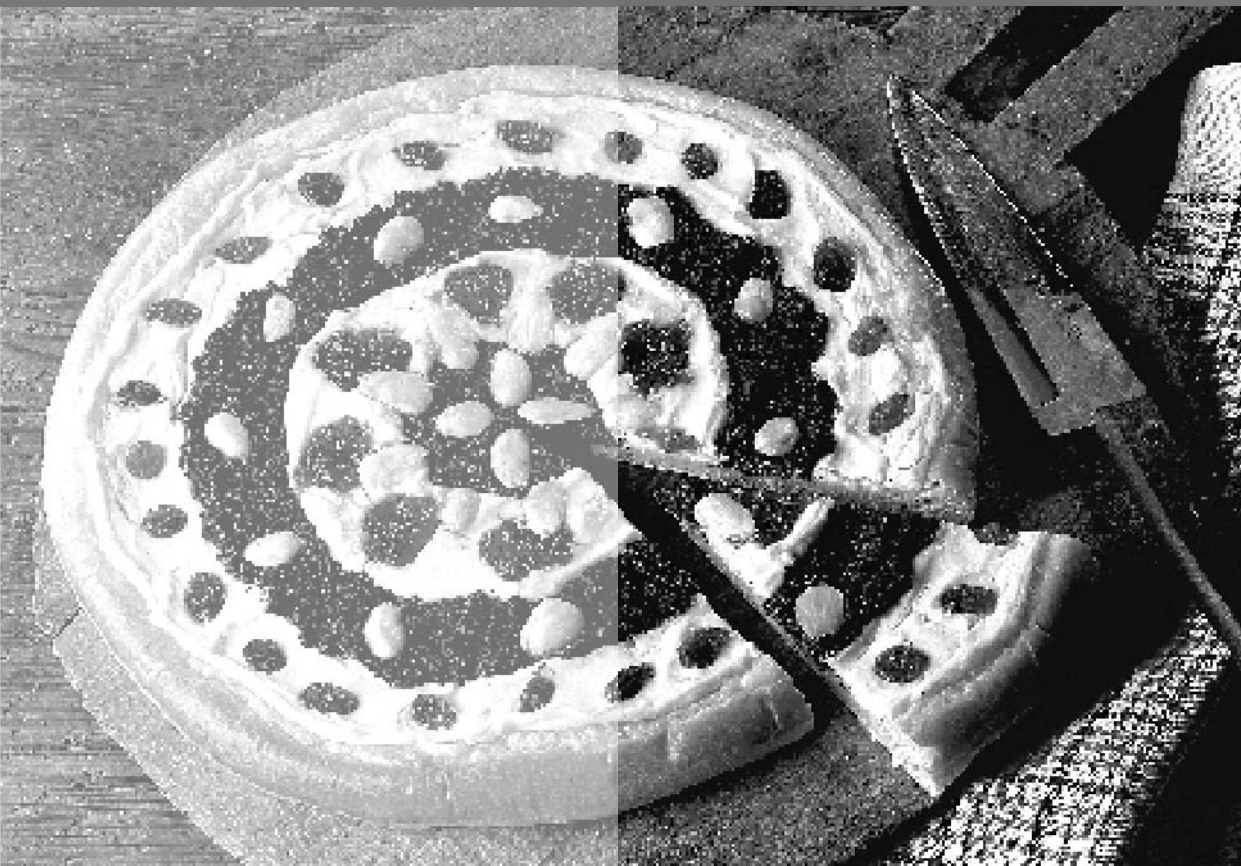
ŽELATINA

je živočišná bílkovina, vyrobená z kůže a jiných částí jatečných zvířat; želatinu práškovou namáčíme předem do vlažné vody; v nejvyšší kvalitě a ceně je želatina upravená do průhledných plátek

ŽELÉ DORTOVÉ

škrobová moučka (někdy přibarvená), slouží k přelití dortů a koláčů s čerstvým ovocem; prášek se rozmíchá ve studené vodě a krátce povaří

MOUČNÍKY A PEČIVO Z KYNUTÉHO TĚSTA



Moučníky z kynutého, kynutého plundrového (překládaného) a kynutého smaženého těsta patří v české kuchyni k nejoblíbenějším, mají zde dlouhou tradici, ale jsou známé i v kuchyních světových.

KYNUTÉ TĚSTO dělíme podle přípravy na:

Tuhé, z něhož pečeme vánočky a bochánky (mazance). Čím dál častěji se i u nás pečou štolý, známé především z kuchyně našich německých sousedů.

Polotuhé na koláčky posvícenské, šátečkové, svatební, koláče české i moravské, plněné nejrůznějšími náplněmi, právě tak jako buchty, koláče na plech a záviy nebo bábovky.

Řídké těsto upotřebíme na bábovky a na některé koláče na plech.

Plundrové (překládané) **kynuté těsto** je náročnější na přípravu. Do kynutého těsta vpracujeme tukovou placku podobně jako u těsta listového. Překládáním se mezi kynuté těsto rozválí tuk, který pečením nabývá a pečivo z něj je jemné a vláčné. Pečeme z něj koláče, rohlíčky, kohoutí hřebeny i záviy s nejrůznějšími náplněmi. Těsto různě zdobíme. Mřížka na plastovém válečku slouží k dekoraci z tvárných těst. Válečkem přejedeme vyválené těsto, opatrně je roztáhneme a přeneseme na připravené těsto většinou již s náplní. Před pečením je potřeme rozšlehaným vejcem nebo mlékem s pískovým cukrem.

Kynuté těsto na smažení používáme k přípravě koblih, šišek a nejrůznějších tvarů oblíbených v regionálních kuchyních naší republiky.



Na kynuté těsto potřebujeme:

- hladkou nebo polohrubou mouku
- pískový nebo krystalový cukr
- čerstvé droždí; nedoporučuji oschlé nebo rozměklé
- teplé mléko nebo vodu
- sůl
- žloutky (bílky zmrazíme a upotřebíme jinak); částečně nebo zcela je nahradíme sójovou moukou, zvláště při omezení příjmu cholesterolu nebo v některých dietách; někdy je můžeme i vynechat
- tuk, máslo nebo sádlo (tuky zásadně nemícháme!)
- koření – vanilinový nebo vanilkový cukr, skořice, muškátový oříšek, kurkuma (pro barvu)
- nejrůznější přísady – rozinky, mandle, ořechy, oříšky, mák, prosazené ovoce, citronát, různé vločky a semínka; kůru z citrusových plodů zásadně nepřidáváme, protože je chemicky ošetřena a postřík nelze ničím odstranit
- vejce, žloutek nebo mléko s cukrem na potřetí těsta před pečením – pro barvu těsta i chuť okraju

K přípravě kynutého plundrového těsta potřebujeme na tukovou placku ještě:

- máslo nebo tuk

Všechny suroviny si připravíme předem, aby měly přibližně stejnou teplotu.

Mouku před použitím vždy proséváme, jednak pro případné odstranění nežádoucích příměsí a také pro nakypření.

Pro menší množství těsta rozdrobíme droždí doprostřed mouky, pro větší připravujeme kvásek zvlášť v hrnečku. Tím také zjistíme, zda je čerstvé a dobře kyne. Zvláště v době mrazů dbáme na to, aby droždí při dopravě nenamrzlo, tím by těsto nevykynulo a všechny použité suroviny by se znehodnotily.

Sušené droždí používáme jen v nejnutnějším případě, a to pouze pro menší dávku těsta, jeho množství zvýšíme nejméně na dvojnásobek čerstvého.

ZPRACOVÁNÍ KYNUTÉHO TĚSTA

1. tradičně

Do mísy prosejeme mouku, doprostřed rozdrobíme droždí, přidáme asi polovinu cukru a s trochou mléka a moukou rozmícháme, mísu přikryjeme.



K vykynutému droždí přidáme zbylý cukr. Mouku kolem mísy osolíme, nikdy ji nesypeme ke kvásku, narušuje kynutí.

Doplníme žloutky, popř. sójovou moukou, nebo žloutky vůbec vynecháme.

Postupně přiléváme teplé mléko (horké by zničilo kvasinky droždí – podobně jako při namrznutí a těsto by nevykynulo) nebo vodu, rozechlátý a prochlazený tuk (nikoli horký, podobně jako tekutinu), popř. koření. S moukou zpracováváme na vláčné těsto, které se nechytá mísy ani vařečky.

Pokud se stane, že těsto přelijeme – utopíme mlynáře, jak se říkalo – to znamená, že jsme přidali mnoho tekutiny a v míse je „blátíčko“, je třeba přidat více mouky, jinak nebude pečivo pěkné ani chutné. Naopak, použijeme-li méně tekutiny, zbylou mouku se již nesnažíme do těsta vpracovávat, bylo by příliš tuhé a opět nevhodné pro hotový výrobek.

Vypracované těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme je v pokojové teploty kynout. Nikdy je nedáváme na horká tělesa topení, vysoká teplota nesvědčí těstu ani kvalitě finálního výrobku.

Kynutí podle množství, druhu a venkovní teploty trvá asi 45 minut – 1,5 hodiny, během této doby těsto ještě jednou propracujeme a opět přikryjeme. Správně vykynuté zvětší asi 2,5krát objem. Také vmáčknutím prstu doprostřed těsta zjistíme správně vykynuté těsto – důlek se opět vyrovná.

2. elektrickým ručním šlehačem

Kvásek připravíme jako v předešlém postupu a použijeme k tomu metlu šlehače. Po vykynutí přidáváme další suroviny a háky šlehače vprostřed mísy zpracujeme. Háky odstraníme, těsto poprášíme moukou, přikryjeme je a necháme kynout.

3. kuchyňským robotem

Kvásek připravíme zvlášť. Do mísy robotu dáme asi třetinu mouky, přidáme kvásek, zbylý cukr, část mléka a háky zpracováváme těsto za postupného přidávání ostatních surovin. Teprve po důkladném zpracování postupně přidáváme zbylou mouku a těsto prohněteme na požadovanou hustotu. Háky odstraníme, těsto poprášíme moukou, přikryjeme je a necháme kynout.

- Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál a propracujeme je.
- Plníme je a vkládáme do forem nebo na plechy vytřené rozechlátým tukem. K potření stačí i papír od použitého tuku. Uplatnění najde papír na pečení nebo speciální teflonová fólie a také silikonové plechy a formy.
- Někdy těsto potíráme rozšlehaným vejcem (žloutkem, mlékem s cukrem) a různě sypeme.
- Na plnění použijeme čerstvé, zmrazené i odkapané kompotované ovoce, tvaroh, mák, ořechy, povidla, džemy, marmelády, rozinky, oříšky, mandle, skořici, strouhaný kokos, prosazené ovoce.
- Těsto necháme ještě asi 10 minut kynout, potom je potíráme, sypeme a vkládáme do trouby vyhřáté na 190 – 210 °C. Teploty jsou pouze orientační!
- Menší kousky pečeme zprudka, aby se těsto příliš nevysušovalo. Větší kusy krátce zapečeme, pak teplotu snížíme a zvolna dopékáme, aby se těsto propeklo. Vpíchnutím špejle do prostřed těsta zjistíme, zda je již upečené – špejle zůstane suchá. Jestliže není těsto ještě propečené, ale na povrchu se již zbarvuje, přikryjeme je papírem na pečení nebo alobalem.
- Menší kousky pečiva sesuneme nebo vyklopíme na drátěnou podložku, popř. pocukrujeme, po prochlazení je uložíme do mísy a přikryjeme. Pečivo, které během dvou dnů nespřebujeme, vždy vychladlé vložíme do plastových

sáčeků nebo jiných vhodných obalů a uložíme v mrazničce. Před konzumací je včas vyjme-
me, popř. krátce prohřejeme v mírně vyhřáté
kuchyňské nebo mikrovlnné troubě. Spotřebu-
jeme do 4 – 5 měsíců.

Těsto plundrové

připravíme stejně jako těsto kynuté (s nižším
obsahem tuku podle postupu 1, 2 nebo 3). Tuk
s trochou mouky zpracujeme na tukovou placku
podle způsobu A, nebo rychlejšího a snadnějšího
způsobu B:

Způsob A: Tuk zpracujeme s odváženou mou-
kou a utvoříme z něj čtvercovou placku. Částeč-
ně vykynuté těsto rozválíme na čtverec, na něj
na koso položíme tukovou placku, těsto přes ni
přeložíme jako obálku a okraje přimáčkneme.
Čtverec kynutého těsta nesmí být příliš velký,
aby se po přiložení tukové placky a přimáčknutí
neutvořily mezery. Těsto rozválíme na větší obdé-
lník a zároveň dbáme, abychom je neprotrhli. Při
pečení by tuk prýštil a výrobky by nebyly vzhledné
ani chutné (podobně zpracováváme těsto listové,
str. 96). Obdélník přeložíme natřikrát, rozválíme
jej a znovu natřikrát přeložíme. Přitom dbáme, aby
se tuková placka stejnoměrně rozválela do kynuté-
ho těsta. Na váleček netlačíme, spíše jím na těsto
jen poklepáváme. Potom je přikryjeme a nechá-
me v chladu asi hodinu odležet, pak pokračujeme
ještě dvakrát, dobu mezi převálením zkracujeme,
aby těsto příliš nekynulo.

Způsob B: Částečně vykynuté těsto rozválíme
na čtverec a tloušťku asi 1 cm. Ztuhlý tuk nakrá-
jíme na stejné plátky, rozložíme je vedle sebe na
polovinu těsta, zbylé těsto na ně přeložíme, roz-
válíme na obdélník a pokračujeme stejně jako při
způsobu A.

Zpracované těsto přemístíme na suchý plech,
popř. potíráme rozšlehaným vejcem i s mlékem,
vložíme je do trouby vyhřáté na 230 °C, po zape-
čení (asi 7 minut) teplotu snížíme na 200 °C
a dopečeme. Teplé pečivo sesuneme na plech,
po krátkém ochlazení je přeložíme do mísy
a přikryjeme, popř. pocukrujeme nebo ozdobíme
polevami (str. 175).

Přebytek pečiva uložíme ve vhodných obalech do
mrazničky. Před podáváním je vyjme-
me a v teplé nebo mikrovlnné troubě krátce prohřejeme. Spo-
třebujeme do 3 měsíců.



Těsto ke smažení

připravujeme většinou v zimě, v době masopust-
ního veselí. Dáváme do něj menší množství tuku
a cukru, přidáváme však více žloutků, tím těs-
to výrazně zjemníme a zkypříme, a také trochu
alkoholu, nejlépe rumu nebo brandy. Alkohol
působí dobře při kynutí těsta, smažením však
vyrchá a zanechá jen své příjemné aroma. Těs-
to smažíme ve vyšší vrstvě horkého tuku dozla-
tova, po vyjmutí je osušíme v papírové utěrce
a pocukrujeme. Smažené pečivo není vhodné ke
zmrazování.

KYNUTÉ TĚSTO TUŽŠÍ

600 g hladké nebo polohrubé mouky
42 g (1 kostka) droždí
150 g pískového nebo krystalového cukru
180 g (3/4 balení) másla nebo tuku
asi 200 ml mléka
2 žloutky
na špičku kulatého nože soli
špetka nastrouhaného muškátového oříšku
popř. 1/2 lžičky kurkumy (jsou-li žloutky bledé)

KYNUTÉ TĚSTO POLOTUHÉ

Větší dávka:

600 g hladké nebo polohrubé mouky
42 g (1 kostka) droždí
80 g pískového cukru
asi 250 ml mléka
na špičku kulatého nože soli
90 – 125 g másla nebo tuku
popř. 2 – 3 žloutky

Menší dávka:

400 g hladké nebo polohrubé mouky
30 g droždí
50 g pískového cukru
asi 200 ml mléka
na špičku nože soli
60 – 90 g másla nebo tuku
popř. 1 – 2 žloutky

KYNUTÉ TĚSTO ŘÍDKÉ

250 g hladké nebo polohrubé mouky
20 g (půl kostky) droždí
50 g pískového cukru
200 ml mléka
na špičku nože soli
60 g másla nebo tuku
1 – 2 žloutky

TĚSTO PLUNDROVÉ

Tuková placka:

250 g másla nebo tuku
(z toho 30 g odložíme do kynutého těsta)
100 g hladké nebo polohrubé mouky

Kynuté těsto:

400 g hladké nebo polohrubé mouky
42 g (1 kostka) droždí
50 g pískového cukru
200 – 250 ml mléka
na špičku nože soli
2 žloutky
30 g másla nebo tuku
(odložené z tukové placky)

KYNUTÉ TĚSTO NA SMAŽENÍ

400 g hladké nebo polohrubé mouky
30 g droždí
40 g pískového cukru
asi 150 ml mléka
4 – 5 žloutků
špetka soli
40 g másla nebo tuku
40 ml rumu



PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA TUŽŠÍHO

VÁNOČKA

kynuté těsto tužší (str. 17) se žloutky

a špetkou muškátového květu

mouka na vyválení

100 g rozinek (podle obliby i 100 g citronátu,

50 g na nudličky nakrájených mandlí)

tuk na plech nebo papír na pečení

1 menší vejce na potřetí

50 g mandlových plátků

vanilkový moučkový cukr

A1

Těsto vypracujeme i s muškátovým květem podle 1., 2. nebo 3. dříve uvedeného postupu.

Rozinky propláchneme a necháme je odkapat.

Vykynuté těsto přendáme na vál posypaný moukou, propracujeme je s rozinkami, popř. s citronátem a mandlemi. Těsto rozdělíme na 9 kousků a vyválíme z nich roličky. Nejdříve spleteme 4 roličky, přeneseme je na tukem potřený nebo papírem vyložený plech a vprostřed je po celé délce promáčkne. Na ně přeneseme cop ze 3 o něco delších roliček, opět promáčkne, nakonec poklademe stočenými 2 o něco delšími roličkami. Konce roliček podložíme pod spodní cop a necháme ještě asi 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Těsto potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi, vložíme do trouby, po 10 minutách teplotu snížíme na 180 °C a vánočku upečeme dozlatova. Pokud těsto začí-

ná na povrchu příliš tmavnout a není ještě propečené, přikryjeme je papírem na pečení nebo alobalem. Propečení těsta poznáme vpíchnutím špejle dovnitř těsta (po vyjmutí musí být suchá).

Upečenou vánočku sesuneme na drátěnou podložku a necháme vychladnout. Zabalíme ji do ubrousku a necháme 2 – 3 dny odležet. Vánočku pocukrujeme moučkovým vanilkovým cukrem.

Vánočka zabalená v ubrousku a uložená v chladu vydrží až 2 týdny. Pečeme ji i během roku ke kávě, čaji, kakau, mléku.

TIP

Pro začátečníky: Z těsta upečeme dvě menší vánočky ze 3 a 2 roliček.

ŠTOLA S MARCIPÁNEM

kynuté těsto tužší (str. 17)

mouka na vyválení

tuk nebo papír na pečení

60 g másla nebo tuku

150 g rozinek

rum

200 g citronátu

100 g na nudličky nakrájených mandlí

vanilkový moučkový cukr

NÁPLŇ:

200 g mandlové hmoty

(marcipánu – hotový výrobek)

1 žloutek

50 g moučkového cukru

50 ml mandlového likéru

Na náplň zpracujeme v mixéru mandlovou hmotu se žloutkem, cukrem a likérem, přikryjeme a necháme v chladu odležet, před upotřebením ji upravíme do válečku.

Propláchnuté rozinky zakapeme rumem.

Vykynuté těsto na vále posypaném moukou propracujeme s rozinkami, s rumem, citronátem a mandlemi, rozválíme je asi na 25 cm dlouhý, vyšší plát, na něj položíme roličku z mandlové hmoty,



přehneme na ni těsto z jedné strany, přehneme zbývající těsto, přeneseme je na tukem potřený nebo papírem vyložený plech a necháme ještě chvíli kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Těsto potřeme rozehřátým tukem, vložíme do trouby, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a upečeme. Vpíchnutím špejle se přesvědčíme, zda je již upečené. Štolu sesuneme na drátěnou podložku, ihned ji potíráme rozehřátým tukem až do spotřebování a hodně ji posypeme cukrem. Vychladlou zabalíme a necháme v chladu odležet.

Doba k odležení: 2 – 4 týdny

TIP

Mandlovou hmotu rozválíme na plát a položíme ji na těsto, které pak upravíme na štolu.

TIP

Z tohoto množství těsta upečeme dvě menší štolky.

ŠTOLA S TVAROHEM (S KYPŘICÍM PRÁŠKEM)

500 g polohrubé mouky
1,5 sáčku kypřicího prášku do pečiva
125 g másla
150 g pískového cukru
1 sáček vanilinového cukru
2 žloutky
250 g měkkého polotučného tvarohu
100 g oříšků
mouka na vyválení
60 g másla nebo tuku
vanilkový moučkový cukr

Mouku prosejeme s kypřicím práškem. Změklý tuk utřeme s cukry, přidáme žloutky a našleháme. Přidáváme tvaroh a mouku, oříšky, propláchnuté, odkapané rozinky a zpracujeme tužší těsto. Rozdělíme je na poloviny, upravíme je na štolky, přeneseme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme. Horké štolky potíráme rozehřátým máslem do spotřebování, nakonec je hojně posypeme prosátým cukrem. Po vychladnutí je zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 3 – 4 týdny

ŠTOLA S MAKOVOU NÁPLNÍ

500 g polohrubé mouky
1 kostka (42 g) droždí
100 g pískového cukru
asi 200 ml mléka
2 žloutky, sůl
125 g tuku
mouka na vál, tuk na plech
60 g másla nebo tuku
vanilkový moučkový cukr

NÁPLŇ:

150 g umletého máku
asi 150 ml mléka
50 g pískového cukru
1 sáček vanilinového cukru
1 lžička skořice
1 lžička umletého badyánu, hřebíčku, zázvoru
a koriandru
šťáva z poloviny citronu
100 g ořechů
50 g citronátu
50 g rozinek
rum

Suroviny na těsto zpracujeme podle 1., 2. nebo 3. postupu a necháme je kynout.

Náplň: Mák přelijeme horkým mlékem, přidáme pískový a vanilinový cukr, prosáté koření, citronovou šťávu, nahrubo nakrájené ořechy, citronát, propláchnuté a odkapané rozinky, podle potřeby zředíme mlékem a dochutíme rumem na vláchnou náplň.

Vykynuté těsto propracujeme na válu, rozválíme, potřeme náplní a upravíme na štolu, přeneseme ji na tukem potřený plech a necháme ještě asi 15 minut kynout. Potom plech s těstem vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po zapečení teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme. Ještě horkou štolu potíráme rozehřátým tukem až do spotřebování. Nakonec ji celou hojně posypeme vanilkovým moučkovým cukrem.

Vychladlou štolu zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 2 – 3 týdny