

Obecné rady pro pečení chleba

Recepty v této knize vznikly z mouky Babiččina volba a Ramill.

Kvalitní značkovou mouku nemusíte prosívat.

Čerstvé droždí do těsta nedávejte v kuse, rozdrobte ho.

Ocet používejte kvasný.

Nepoužívejte sušené droždí, ale klasické lisované v kostkách. Celá kostka váží 42 g.

Robot nastavte na nižší rychlost (stupeň 1 až 2), pracujte s nástavcem typu hák.

Těsto zvládnete vypracovat i ručně (vařečkou), ale v robotu to půjde rychleji a lépe.

Pokud těsto nabývá na objemu v dosud nevypracovaném tvaru, proces se jmenuje zrání. Pokud už z něj vypracujete finální tvar výrobku (bochánek, večku), jde o kynutí. Už při zrání se startují kvasné procesy, vzniká aroma výrobku, těsto dostává sílu...

Optimální podmínky pro kynutí těsta jsou při teplotě 35–38 °C a 80% vlhkosti. Povrch kynutého výrobku nesmí okorat.

Dobře upečený chléb poznáte podle toho, že po zaklepání na spodní část duní – pekaři říkají, že zvoní.

Vál (nebo pracovní plochu) pomůžete hladkou žitnou moukou.

S moukou na vále to nepřehánějte, její nadbytek škodí. Mohli byste ji vnést do těsta – nebyla by ale dostatečně zapracovaná, takže by uvnitř upečeného chleba zůstaly žmolky.

Těsta, v nichž je obsažena žitná mouka, jsou lepkavější, při jejich vyndávání z mísy si pomůžete ruce, ať se vám nelepí na prsty.

Správně vykynutý výrobek (chléb) poznáte, když na něj jemně zatlačíte prstem. Když se důlek v těstě zvedne nazpátek (vyskočí nahoru), výrobek ještě není kynutý a může růst dál. Když

důlek zůstane nebo jemně padá, je výrobek nakynutý správně.

Těsto nesypte solí. Kůrka by zvlhla a chléb by začal brzy plesnivět.

Na kynutí chleba jsou nejlepší pedigové ošatky. U slámových se sláma dostává dovnitř těsta, rákosové se zase lámou. Místo ošatek můžete použít i nerezové nebo plastové misky vyložené utěrkou.

Ošatky nejsou drahé. Zakoupíte je ve specializovaných prodejnách nebo v internetových obchodech.

Těsto se z ošatky před pečením vyndává!

JAK SPRÁVNĚ ZPRACOVAT TĚSTO TZV. NA ZÁRAZ?

Připravit těsto na záraz je jednoduché a zvládne to opravdu každý. Toto pravidlo platí pro všechny druhy chlebů, slaného pečiva a makovek uvedených v této knize mimo kvasový chléb.

Na dno nádoby nalijeme vodu. Na jednu stranu vsypeme mouku s rozdrobeným droždím, na druhou stranu sůl a ostatní suroviny. Droždí nesmí přijít do styku se solí, kvasinky by zahubila.

V kotlíku robotu těsto pomalu vypracujeme hákem (trvá to 10 minut). Pokud těsto vypracováváme vařečkou, musíme ho nejen míchat, ale zároveň i přizvedávat. Zpracováváme, dokud se nespojí veškeré suroviny. Ruční hnětení těsta vařečkou trvá minimálně 15–20 minut.

Těsto se z ošatky před pečením vyndává!

JAK ZDOBIT CHLÉB?

Necháme, jak je.

Svrchu nařízneme (bez ometení mouky).

Karbováním – nakynutý kulatý bochník nadzvedneme na pěti místech zespodu vařečkou, vytvoří se tvar pětilisté květiny. Nožem vytvoříme uprostřed chleba důlek hluboký 2 cm.

Mouku ometeme, do vlažné vody namočíme štěteček a chléb potřeme, bude lesklý (pozor, voda se ale nesmí dostat na plech, jinak se k němu chléb připeče).

Pokmínujeme navlhčené části chleba, aby kmín při pečení nespádl.

