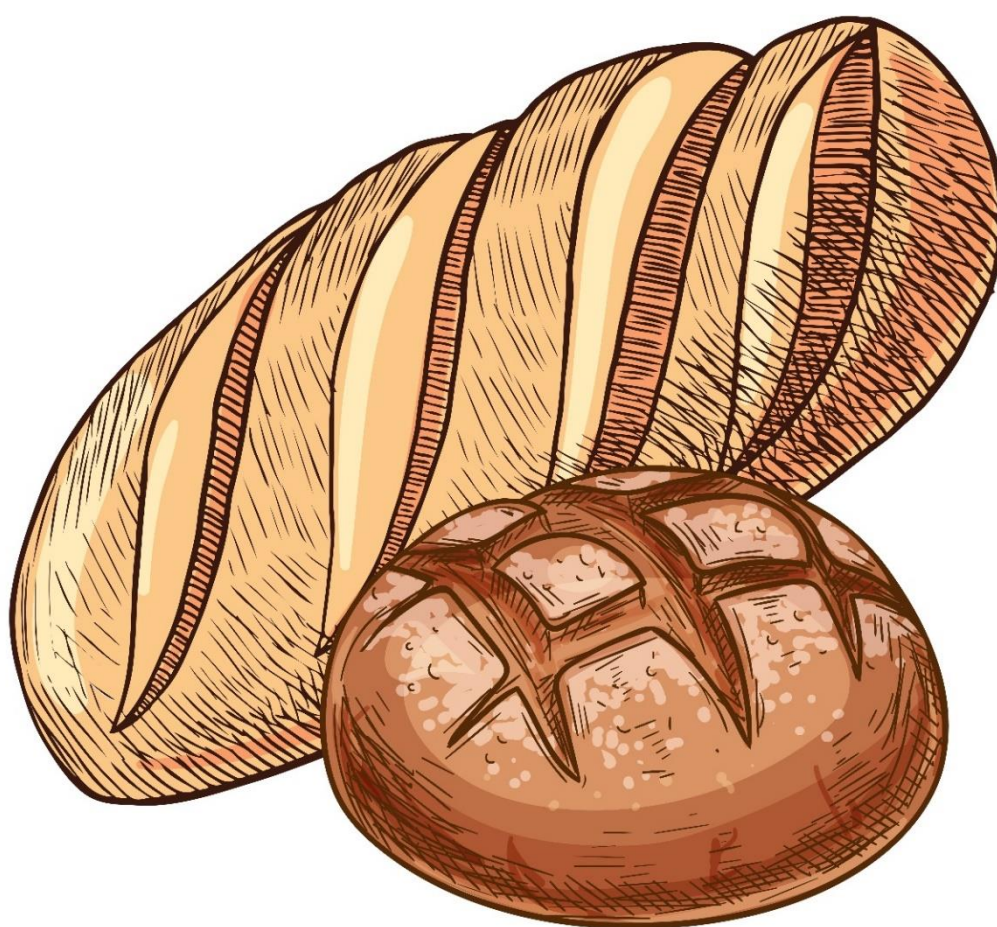


RECEPTY

ze soutěže

„O nejlepší domácí chleba“



Soutěž proběhla v rámci akce:

TRADIČNÍ LIDEČKOVSKÝ JARMARK dne 4. 11. 2023

SEZNAM SOUTĚŽNÍCH RECEPTŮ

„O nejlepší domácí chleba“

Škvarkový chléb	str. 1
Kváskový špaldový chléb	str. 2
Anetčin domácí chleba	str. 4
Jednoduchý žitný chleba	str. 5
Boží dar	str. 6
Domácí chleba od Rozárky	str. 7
Domácí chleba se sušenými rajčaty od Jáji	str. 8
Domácí chleba podle Marušky	str. 9
Domácí chleba se slunečnicovými semínky	str. 10
Šomíkův chleba	str. 11
Domácí chleba od Kristy	str. 12
Strýcův domácí chleba	str. 13

Ingredience

200 g žitné chlebové mouky

300 g hladké mouky

½ kostky droždí

300 ml vody

1 lžička cukru

50 g nasekaných škvarků

1 lžíce kmínu

1 lžíce soli

2 lžíce oleje

1 lžíce octa

1 lžíce sušeného česneku

**Postup přípravy:**

Do teplé vody s lžičkou cukru rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek.

Mezitím smícháme všechny suché suroviny.

Do suchých surovin přidáme kvásek, olej, ocet a v robotu nebo ručně vyhněte nelepivé těsto. Předáme do moukou zaprášené misky a v teple necháme 40 minut kynout. Z těsta vytvarujeme bochánek, dáme na vymazaný plech či pečicí papír a necháme ještě asi 15 minut kynout. Povrch bochánku nařežeme a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme 45 min. na 230 °C. Po 15 min. pečení stáhnout teplotu na 200 °C.



Ingredience:

Rozkvas:

1 lžička žitného kvásku

50 g žitné mouky

50 g vody

Rozmíchat a nechat 8 - 12 hodin kynout
(nejlépe přes noc).



Těsto:

500 g hladké špaldové mouky

100 g hladké mouky

350 ml vody

rozkvas, 2 lžičky soli, kmín, semínka

Postup přípravy:

První uděláme autolýzu což je spojení vody a obou mouk po dobu 20 - 30 minut. Poté smícháme (používám domácí pekárnu) kvásek s autolyzovanou moukou a opět necháme 30 minut odpočinout. Nakonec přidáme všechny suroviny sůl, kmín, a různá semínka dle vlastního výběru. Necháme míchat cca 20 minut (pokud není těsto krásně hladké).

Předáme těsto do olejem vytřené mísy a přikryjeme (aby těsto neosychalo). Zároveň do malé skleničky odebereme lžici těsta (usnadní délku kynutí). Je potřeba na sklenku dát gumku pro míru výšky těsta. Těsto po 45 minutách překládáme (viz. youtube), tak dlouho pokud těsto ve sklenice není jednou tolik nakynuté.

Po nakynutí těsta v míse se malé množství ze skleničky přidá do těsta a začneme stáčet chléb do ošatky (utěrkou vyložený, moukou vysypaný cedník).

Necháme kynout cca 1,5 - 2 hodiny dle teploty v místnosti. Prstový test - lehce potlačit na těsto, pokud se pomalu těsto vrací je nakynuto.

Troubu na aspoň 230 °C pořádně rozejdeme na horkovzduch současně s pekáčem (plechem) a na dno opět dáme nádobu na 0,5 l vody na záparu.

Chléb vyklopíme na prkénko s pečícím papírem, můžeme naříznout žiletkou. Připravíme 0,5 l studené vody a rychle vložíme chléb i s pečícím papírem do rozejduté trouby a rychle vlét vodu pod pekáč do rozejduté nádoby (kastrolek).

Necháme 15 minut péct. Poté vyvětráme troubu, stáhneme na 190 - 200 °C a dopékáme cca 30 - 45 minut záleží jak peče trouba. Upečený pecen poznáte poklepáním zespod chleba, musí jakoby zvonit. Chléb dáme na mřížku a to nejtěžší je počkat než chléb vychladne. Rozkrojením teplého pecnu se může chléb srazit.

Založení kvásku:

2 lžíce celozrnné žitné mouky

2 lžíce vody

Po dobu 14 dnů se přidává a současně odebírá z kvásku. Až poté se může zkusit péct chléb. Proces je zdlouhavý a není jednoduchý proto koho recept zaujal nabízím již kvásek svůj.



Ingredience:

2 hrnky hladké mouky
1 hrnek chlebové nebo žitné mouky
1 balení sušených kvasnic
2 lžičky soli
3 lžičky drceného kmínu
semínka podle chuti
(slunečnicové, lněné, sezamové, ...)
1,5 hrnku teplejší vody

**Postup přípravy:**

Všechno promísíme, přikryjeme utěrkou a necháme kynout na teplejším místě 6 - 7 hodin. Těsto bude i po vykynutí řidší a hodně lepkavé. V troubě na největší žáru necháme aspoň 25 minut rozpálit skleněnou mísu s víkem. Poté dno vysypeme trochou hladké mouky a vylejeme dovnitř těsto. Přikryjeme víkem a pečeme nejdříve prudce půl hodiny, potom stáhneme troubu na cca 180 °C a dopékáme ještě hodinu.



Ingredience:

250 g celozrnné žitné mouky

300 g hladké mouky

250 ml vody

120 ml mléka

2 lžíce oleje

1 lžíce octa

2 lžičky kmínu

2 lžičky soli

½ kostky droždí



Postup přípravy:

Do misky s vlažným mlékem rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Poté do mísy vysypeme obě mouky, přidáme sůl, kmín, olej, ocet, vodu a kvásek. Vše řádně vypracujeme na pevné a hladké těsto, které dáme na teplé místo vykynout. Poté těsto na pomoučněném vále vytvarujeme na bochník, který dáme na plech vyložený pečicím papírem a ještě necháme 20 minut kynout. Nakonec dáme do vyhřáté trouby přibližně na 40 minut upéct.



Ingredience:**Rozkvas:**

20 g kvásku
150 g žitné chlebové mouky
150 g vody

Těsto:

300 g rozkvasu
170 g vody
300 g pšeničné chlebové mouky
12 g soli
4 g kmínu

**Postup:**

Cca 12 hodin předem si připravíme rozkvas z uvedených surovin. Necháme prokvasit. Z rozkvasu odebereme lžíci, přikrmíme moukou a vodou a uložíme do ledničky na další pečení. Následně přidáme všechny ostatní suroviny. Těsto hněteme rukama cca 10 minut, nebo mixérem 4 minuty.

Těsto necháme kynout v míse. Následně těsto stočíme do ošatky, švem nahoru. Vykynuté těsto vložíme na sázecí lopatku. Na povrchu nařežeme žiletkou. Troubu rozpálíme na 250 °C, zapaříme a vložíme chleba. Po 10 minutách odvětráme, stáhneme teplotu na 200 - 230 °C (dle trouby) a dopečeme asi 30 minut. Chleba necháme chladnout na mřížce.



Ingredience:**Rozkvas:**

150 g žitné celozrnné mouky

150 g vody

25 g žitného kvasu

Těsto:

450 g hladké mouky

300 g podmáslí

10 g soli

3 g drceného kmínu

**Postup:**

Připravíme si rozkvas. Do vyšší nádoby vložíme kvásek, žitnou mouku a vodu. Vše vařečkou umícháme, vyrovnáme do roviny, zakryjeme potravinářskou fólií a necháme při pokojové teplotě 10 - 12 hodin kynout.

Ve větší míse promísíme hladkou mouku s podmáslím, necháme tak hodinu odstát. Potom přidáme rozkvas, sůl a kmín. Vše pěkně spojíme a uděláme krásné těsto, které předáme do mísy vymazané olejem a necháme 2 hodiny kynout.

Po dokynutí vyndáme těsto na pracovní plochu, kterou lehce pomoučíme moukou. Rozprostřeme ho do tvaru obdélníku. Konce těsta přeložíme směrem do středu, zhruba do třetiny. Potom těsto otočíme o 90 stupňů a utáhneme ho zarovnáním do bochníku. Takto připravené těsto vložíme do ošatky a necháme kynout další 2 hodiny.

Vykynuté těsto dáme opatrně na pečící papír a lehce nařízneme, aby měla pára při pečení kudy odcházet.

Chleba pečeme na 250 °C s vodní lázní 13 minut. Potom troubu stáhneme na 190 °C a už bez vodní lázně pečeme 35 minut.

Upečený chleba vyndáme na drátěnou podložku a necháme dostatečně vychladnout.

Ingredience:

Na kvásek:

- 1 kostka droždí
- 1 lžíce cukru
- 1 lžička hladké mouky
- 200 ml vlažné vody

Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- 250 g pšeničné mouky
- 200 ml vody
- 1 lžička soli
- 5 ks sušených rajčat



Postup přípravy:

Připravíme si kvásek ze lžičky cukru, vlažné vody a jednoho droždí 42 g. Necháme na teplém místě chvíli odpočinout. V misce si smícháme sůl, hladkou a pšeničnou mouku. Do misky přidáme kvásek, 400 ml vody a zamícháme. Po 5 minutách míchání přidáme nakrájená sušená rajčata a znovu promícháme. Těsto necháme vykynout přes noc na teplém místě. Před pečením si předehřejeme troubu na 250 °C. Z těsta si uděláme 2 bochánky a necháme 15 minut vykynout. Poté dáme do trouby a pečeme na 250 °C 30 minut. Potom snížíme teplotu na 200 °C a pečeme dalších 30 minut.



Ingredience:

2 hrnky hladké mouky
1 hrnek polohrubé mouky
1 ½ lžičky soli
1 ½ lžičky drceného kmínu
1 ½ lžičky sušeného droždí
1 ½ hrnku teplé vody

**Postup přípravy:**

Suché ingredience promícháme, přilijeme teplou vodu, znovu vše promícháme a přikryjeme utěrkou. Poté necháme kynout (cca 1,5 hodiny). Vykynuté těsto dáme do moukou vysypaného válu a necháme ještě 15 minut kynout. Než těsto vykyne, zapneme si troubu na 230 °C. Do trouby vložíme rozeřát pekáč, ve kterém budeme péct chleba. V zakrytém pekáči pečeme chleba na 230 °C 30 minut. Po 30 minutách chleba odkryjeme a pečeme ještě dalších 15 minut.



Ingredience:

3 hrnky hladké mouky (hrnek 300 ml)
1 sáček sušených kvasnic
2 lžičky soli
1 ½ hrnku teplejší vody
2 lžičky kmínu
½ hrnku slunečnicových semínek



Postup přípravy:

Všechny suroviny smícháme dohromady a necháme vykynout těsto na teplejším místě. Těsto dáme do předehřátého kameninového hrnce, který si před tím vymažeme olejem a vysypeme polohrubou moukou – necháme ještě nakynout. Mezitím si rozejdeme troubu na 250 °C. Těsta dáme do vyhřáté trouby a pečeme přikryté při teplotě 250 °C 30 minut. Poté odkryjeme a pečeme při teplotě 160 °C ještě dalších 30 minut.



Ingredience:

3 hrnky hladké mouky
1 čajová lžička (cca 5 g) sušených kvasnic
1 ½ - 2 čajové lžičky soli
1 čajové lžičky drceného kmínu
1 ½ hrnku vlažné vody

**Postup přípravy:**

Všechny suché suroviny smícháme dohromady. Smícháme s vodou a vypracujeme těsto. Necháme 4 - 12 hodin odpočinout pod utěrkou (čím déle tím lépe). Vyklopíme na pomoučený vál a roztáhneme na tloušťku cca 2 cm. Necháme 15 min odpočinout pod utěrkou. Zapneme troubu na 230 °C s nádobou na pečení. Předáme těsto do bochníku a 30 minut necháme odpočinout. Těsto přeneseme do předehřáté nádoby, přikryjeme a dáme do trouby na 30 minut. Chleba odkryjeme a necháme dopéct 15 minut.



Ingredience:**Na kvásek:**

- 1 kostka droždí
- 1 lžíce cukru
- 3 lžíce chlebové mouky
- 1 dcl vlažné vody

Na těsto:

- 1 kg hladké mouky
- 2 nastrouhané surové brambory
- 3 lžičky soli
- 2 lžičky kmínu
- 2 lžíce octu
- 1 lžička sezamového semínka
- 1 lžička lněného semínka
- 2 dcl vody

**Postup přípravy:**

V misce si uděláme kvásek - smícháme vodu, cukr, mouku a droždí. Přikryjeme utěrkou a necháme 20 minut vykvasit na teplém místě.

Do velké mísy nasypeme mouku, přidáme brambory, sůl, kmín, ocet, semínka a přilijeme kvásek. Vše pořádně zamícháme a dle potřeby přidáváme vodu. Těsto by nemělo být tekuté. Hotové těsto zasypeme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme 2 hodiny kynout. Po vykynutí těsto vyndáme na pomoučenou plochu, rozdělíme napůl a každou polovinu mírně vyválíme a párkrát přes sebe přeložíme, až následně vytvoříme bochníky.

Na pečící plech vysypaný cca 100 g hladké mouky položíme hotové bochníky chleba. Opět jej přikryjeme utěrkou a necháme 20 minut dokynout. Před pečením bochníky mírně nařízneme nožem.

Přehřejeme si troubu na 220 °C a pečeme 30 minut. Následně je vytáhneme z trouby a potřeme mašlovaczkou nedopečený chleba slanou vodou a necháme péct ještě 10 minut.

Když se na bochnících vytvoří hnědá křupavá kůrka je hotovo.

Ingredience:

3 hrnky hladké mouky

1 čajová lžice kvasnic (5 g)

1 ½ čajové lžice soli

2 čajová lžice drceného kmínu



Postup přípravy:

Smícháme všechny ingredience, přidáme 1 ½ hrnku vlažné vody, promícháme a necháme 12 hodin (stačí 3 - 4 hodiny) přikryté odpočinout. Vyklopíme na pomoučený vál 30x30, vysoké těsto 2 cm necháme 15 minut odpočinout, poté sbalíme jako listové těsto a necháme 30 minut odpočinout.

Troubu zapneme na 230 °C a do ní dáme nahřát oválný pekáč na 30 minut. Poté do nahřátého pekáče opatrně přesuneme těsto, zakryjeme a dáme na 30 minut péct. Pak odkryjeme a dopečeme ještě dalších 15 minut.





DĚKUJEME

všem soutěžícím
a také hodnotící komisi,
kteří se zúčastnili soutěže

„O nejlepší domácí chleba“

