

Domácí pečení



- voňavý chléb
- čerstvé housky a bagety

orion

tvoříme vaši domácnost

www.oriondomacipotreby.cz

Upečte domácí voňavý chléb

Slyšeli jste od přátel, že pečou doma chléb, ale obáváte se, že je to příliš náročné a výsledek nejistý? Hodte obavy za hlavu a zkuste to s námi. Pokud se do pečení pustíte s láskou, bude vás tento proces bavit a z výsledku budete mít radost nejen vy, ale celá rodina. Domácnost provoníte tak, že všichni budou nakukovat do trouby a netrpělivě vyčkávat, až ten zlatavě hnědý bochník bude upečený. Možná ani nestihne pořádně zchladnout a bude pryč.

Začněte základním receptem a vezměte si k ruce základní pomocníky. Postupem času se ale není třeba obávat různých vylepšení, experimentů, zdokonalení, dokoupení dalších pomocníků.



ZÁKLADNÍ RECEPT

Domácí chléb

1 l vody	3 lžičky kmínu
500 g žitné chlebové mouky	150 g žitného kvásku
500 g pšeničné chlebové mouky	½ lžičky mletého koriandru
500 g pšeničné mouky	4 lžičky soli

(množství si přepočtete podle velikosti bochníku, který chcete upéct)

Postup

Dopředu si připravte žitný kvásek, případně jej kupte v dobrém pekařství.

Pokud jste pekaři začátečníci a s kváskem nemáte ještě zkušenosti, nalistujte str. 4 a dozvíte se o něm více.

Smíchejte v zadělávací míse žitný kvásek, žitnou chlebovou mouku a vodu (pokojové teploty). Vznikne řidší těsto. Připravte jej večer a přikryté čistou utěrkou nechte do rána v teple kynout. Přidejte pšeničnou mouku, pšeničnou chlebovou mouku, sůl, koření. Těsto nechte asi 3 hod. kynout. Rozdělte jej na dvě části, ze kterých vytvarujete 2 bochníky a v ošatce nechte asi hodinu kynout. Před pečením chleba nahřejte elektrickou troubu na 250-270 °C a dejte do ní rozpálit 2 prázdné plechy. Po vykynutí dejte na horní plech oba chleby a na spodní nalijte hrnek vody. Pozor - voda se hned změní v páru! Proto co nejrychleji zavřete dvířka trouby a nechte ½ min. vodu pářit - chleba pak bude mít krásnou kůrku. Spodní plech vyndejte, pečte 5 minut, pak snižte teplotu trouby na 200 °C. Pečte asi 50 min. Z této dávky upečete dva bochníky chleba o váze cca 1,2 kg.

Chňapka TEČKA
152183

Ošatka
SRDCE
731177

Utěrka 3 ks
TEČKA
710959



Náš tip
Jak poznáte, že je těsto správně nakynuté? Lehce do něj dloubněte prstem. Pokud se těsto rychle vrátí, ještě mu dejte čas. Pokud zůstane důlek takový, jaký jste ho udělali, už je spíš pozdě. Takže ten správný čas je, pokud se důlek zmenší, ale nevrátí se úplně do původního stavu.



Ošatky

Využijete je na kynutí těsta, uskladnění chleba, k servírování pečiva i jako krásnou dekoraci. Tvar, struktura i případný dekor se otiskne do těsta. Vyrobeny jsou z přírodních materiálů – ratan, dřevo.

Ratanové ošatky

klasické kulaté 731161, 731145, 731146,
731147

oválné 731187, 731165, 731150,
731166, 731149

hranatá 731189

s motivem srdce 731177

s motivem klasu 731178

s motivem lístků 731179

TYP OŠATKY	ROZMĚR	BOCHNÍK	MOUKA
kulaté			
731161	pr. 14 cm	380 g	250 g
731145	pr. 19 cm	0,7 kg	350 g
731146	pr. 21 cm	1,2 kg	600 g
731147	pr. 25 cm	1,5 kg	750 g
oválné			
731187	20x15x8 cm	0,8 kg	400 g
731165	24x18,5x9 cm	1 kg	500 g
731166	28x22x9 cm	1,5 kg	750 g
731150	26x13x9 cm	1 kg	500 g
731189	28x17,5x8,5 cm	1,5 kg	750 g
731149	32x15x9 cm	1,5 kg	750 g
s motivem			
731177	pr. 21 cm	1,2 kg	600 g
731178	26x13x9 cm	1 kg	500 g
731179	32x15x9 cm	1,5 kg	750 g
HOME MADE			
731181	pr. 21 cm	1,2 kg	600 g
731182	32x15x9 cm	1,5 kg	750 g



Kvásek

Často se zbytečně obáváme neznámého, a tak možná váháte, zda se vůbec do pečení chleba pouštět. A zda použít **kvasnice nebo kvásek**. Nabízíme vám pár informací a rad o **kvásku** a věříme, že po jejich přečtení se do svého prvního bochníku s využitím kvásku rádi pustí i ti, kteří až do teď váhali.

Je tu možnost koupit kvásek u pekaře, ale nebojte se a zkuste si udělat **vlastní kvásek** doma.

Budete potřebovat:

- převařenou a vychladlou vodu
- mouku (lepší je celozrnná, ale nemusí být)
- čistou vyšší sklenici (sterilizovaná horkou vodou)
- utěrku
- gumičku

A také chvíli času 5 dnů po sobě.

1. den: Do vyšší sklenice nasypete 100 g mouky a přilijte 120 ml převařené a vychladlé vody, promíchejte, přikryjte utěrkou, upevněte ji na hrdlo sklenice gumičkou a nechte v kuchyni při pokojové teplotě odpočívat. To je pro dnešek vše.

2. den: Sklenici otevřete a přisypte do ní 50 g mouky a přilijte 100 ml vody (opět převařené a vychladlé). Pečlivě promíchejte, přikryjte a nechte na teplém místě.

3. den: Udělejte to samé jako druhý den, jen vody bude stačit polovina – tedy 50 ml.

4. den: Bude postup úplně stejný jako třetí den.

5. den: Máte hotovou „startovací směs“ – charakteristické kyselé vůně, vzhledově jako měkké těsto. Tu je potřeba tzv. ROZKVASIT – připravte si mouku a vodu v poměru 1:1 (např. 150 g mouky a 150 ml vody) a přidejte k 50 g „startovací směsi“. Promíchejte a nechte 12 hodin odležet – nejlépe při teplotě mezi 10 až 20 °C. **Kvásek je hotový a můžete péct.**

Jak se o kvásek starat a udržovat jej?

Kvásek nemusíte dělat před každým pečením chleba nový. Z kvásku, který jste vytvořili, odeberte dvě lžice kvásku, dejte je do sterilizované sklenice a uzavřete ji. Uložte jej do chladničky. Bude tam čekat na vaše další pečení. Ale ne úplně bez vaší péče. Jednou za týden je potřeba se o kvásek postarat – nakrmit jej. Odeberte z kvásku cca 5 g, přidejte 20 ml vody (zase převařené a vychladlé) a 20 g mouky – té samé, kterou jste použili na výrobu kvásku. Sklenici uzavřete, ale nevracejte do chladničky. Nechte ji 24 hodin v kuchyni při pokojové teplotě. Kvásek tím prokvasí a pak sklenici vraťte do chladničky. Toto přikrmování kvásku je potřeba dělat pravidelně, aby se kvásek udržel „živý a ve fit formě“.

Chléb bez kvásku – kvásek můžete nahradit čerstvými kvasnicemi. Ale pečivo s kváskem je stravitelnější, chutnější, trvanlivější a nemělo by příliš nadýmat. Tak můžete vyzkoušet, zda to patří i u vás.

Využití sušeného droždí

Chléb není upečený úplně hned, ale přesto nevyžaduje žádnou vaši zdlouhavou a složitou práci. Činit se musí především kvasinky, těsto musí odpočívat a svoji práci odvede také trouba. Pojďme si ukázat postup přípravy na jednoduchém receptu s využitím **sušeného droždí**. Je to tedy další možnost vedle čerstvých kvasnic nebo kvásku. Sušené droždí můžete mít doma pro případ, že se nečekaně rozhodnete pro pečení chleba a nemáte svůj kvásek ani čerstvé droždí v chladničce. Sušené droždí je vhodné pro bezlepkovou dietu a hodí se také pro použití v domácích pekárnách.

Jen základní suroviny: 0,5 kg hladké mouky, 400 ml vody, balíček sušeného droždí (zkontrolujte dávkování na sáčku), 2 lžičky soli, 1-2 lžičky drceného kmínu.

Postup

Mouku nasypete do zadělavací mísy, udělejte v ní důlek a do něj nasypete sušené droždí. Přidejte kmín, vodu (pokojové teploty), nakonec sůl a vše důkladně vařečkou promíchejte. Ingredience by se měly spojit a vytvořit těsto.

A tady vaše práce prozatím končí a těsto bude odpočívat, kvasinky budou pracovat. Těsto přikryjte čistou utěrkou a nechte kynout na teplém místě cca 12 hodin. Můžete jít na procházku, věnovat se jiné činnosti.



Vál - topolové dřevo

121315 60x39,5x1,7 cm

121316 70x49,5x1,7 cm

Po 12 hodinách vyklopte těsto na vál posypaný moukou a těsto několikrát překládejte. Tedy roztahujte dlaněmi těsto do tvaru placky a pak ho překládejte ze všech stran do středu a opět roztahujte a překládejte zpět.



Náš tip

Kromě dřevěných váľů máme v nabídce silikonové váľy v několika velikostech, ve dvou barvách. Jsou skladné, skvěle přilnou k podložce, těsto se na ně mnohem méně lepí.



Utěrka 3 ks
BEIGE
710965



Nakonec vytvarujte z těsta oválek, poprašte ho moukou, uložte ho do ošatky a přikryjte utěrkou. A je zase čas odpočinku. Dejte si kávu a těstu dopřejte 30 minut odpočinku v ošatce v teple. Než se vám uvaří voda na kávu, vložte do trouby keramickou formu na chléb a troubu zapněte na 220-230 °C.

Forma na chleba s víkem
33x16 cm
120031

Po cca 30 minutách opatrně za pomoci kuchyňských chňapek vyjměte formu z trouby. Překlopte do ní těsto, které v této fázi můžete buď ozdobit nařezávacím nožem nebo posypat oblíbenými semínky. Pokud má forma víko, přiklopte ho na formu a vložte do trouby. Po 30-40 minutách víko odstraňte a chléb dopečte dozlatova ještě 20 - 30 minut - v závislosti na výkonnosti vaší trouby.

Forma na chleba
33x16 cm
123297



Chňapka
BEIGE
152180



Náš tip
Dáváte přednost
kulatému bochníku?

Forma
na chleba
pr. 25 cm
123296



Mřížka
36x25 cm
121545

Posledním krokem je vyndat formu s chlebem, dopřát mu ještě chvíli odpočinku ve formě, vyklopit ho na mřížku a nechat v klidu vychladnout.



Základní pomůcky:

- váha
- zadělavací mísa
- vařečka
- čistá utěrka
- vál
- ošatka
- 2 plechy
- kuchyňské chňapky

Zadělavací mísy



Plastová VECA

128395 pr. 24 cm

128396 pr. 28 cm

128397 pr. 30 cm



Smaltovaná TEČKA

124775 pr. 26 cm

124787 pr. 34 cm



Smaltovaná pr. 26 cm

124782 LOUKA růžová

113515 MODROBÍLÁ

720261 BROWN

Vařečky

V naší nabídce najdete vařečky vyrobené z bukového dřeva i silikonu. Kulaté, oválné, od 25 do 50 cm, hladké i s vypalovaným dekorem.



Vyberte si na:

www.oriondomacipotreby.cz



Kuchyňské váhy

Potřebným pomocníkem při pečení je také kvalitní váha. Je na každé pekařce či pekaři, zda mu vyhovuje váha mechanická nebo digitální, každý preferuje jiný materiál, někdo má rád váhu s miskou, jiný upřednostní váhu s pěkným dekorem a využije ji jako dekoraci v kuchyni. Každému vyhovíme, každý si u nás jistě vybere.



Mechanická
13 kg, plast, kov
130532

Závěsná
digitální
3 kg
131803



plast,
sklo



Digitální
5 kg, bambus
131804



Mechanická
3 kg, plast
130579



Mechanická
5 kg, plast, kov
130590

Plech

smaltované, s nepřilnavým povrchem, různých velikostí i výšek. Využijete je samozřejmě nejen na chléb, ale také na pečení jiných dobrot.



Smaltovaný plech
41,5x36,5x7 cm
123750



bavlna



Plech s nepřilnavým povrchem GRANDE
50x30,5x2,5 cm
127003



Smaltovaný plech
35,5x24x2,5 cm
123752

Smaltovaný plech
42x37x3,5 cm
123747

Chňapka
MODROBÍLÁ
152187



Plech se zkosenou hranou
44,5x32,5x2 cm
127006

Smaltovaný plech
39,5x33,5x4,5 cm
123749



bavlna
Chňapka
MANDALA
152185




Smaltovaný plech
42x37x2,5 cm
123746

nepř.
povrch

Chňapka
TEČKA
152183

bavlna



Vak na pečivo
s potiskem
bavlna,
40x40 cm
710960



RECEPT Pivní chléb

430 g chlebové pšeničné mouky
0,3 l světlého piva
20 g droždí
1 lžička soli
1 lžička krupicového cukru
2 lžičky dýňových semínek
1 lžička drceného kmínu
2 lžíce smažené cibulky
1 lžička sádla

Drátěná
podložka
pr. 32,5 cm
121544

Nůž na chléb MOTION
nerez, plast, d. 33 cm
831139

Postup

Droždí a krupicový cukr utřete v zadělavací míse. Přidejte chlebovou mouku, sůl a pivo – ohřáté na pokojovou teplotu. Zadělejte těsto. Přidejte drcený kmín, dýňová semínka a smaženou cibulku. Vypracujte těsto, které nechce zhruba hodinku kynout na teplém místě přikryté čistou utěrkou. Těsto pak vložte do sádlem vymazané formy a nechte ještě 30-40 minut kynout. Rozehřejte troubu na 230-250 °C, dolů do trouby vložte plech, aby

se rozehrál. Formu s těstem vložte na mřížku a na dolní plech nalijte hrnek vody. Pozor – voda se hned začne vypařovat, chleba tak získá krásnou kůrku. Chléb se peče přibližně 30-40 minut podle toho, jak vaše trouba peče. Hotový chléb vyndejte z trouby a nechce ještě 10 minut ve formě. Pak ho opatrně vyklopte a nechte na drátěné podložce vychladnout.

Servírovací ošatky
ratan, textil
oválná 731151
kulatá 731152

Dochucovací souprava
porcelán, bambusové dřevo
153692



Máslenka WHITELINE
porcelán,
bambusové dřevo
127144

Nůž na máslo
dřevo, d. 19 cm
831164

Utěrka 3 ks
DOT GIFTY
710969

Jak můžete vylepšit recept na chléb?

Zkuste přidat nějakou ingredienci, kterou máte rádi.

sušená rajčata

olivy

ořechy

bylinky

orestovanou cibulku

dýňová semínka



Uchování a servírování chleba

Dóza BLACK
plech, bambus
pr. 11 cm
153679

Chlebovka SRDCE
plech, bambus
42x22,5x16 cm
127505

Chlebovka RATAN
+ utěrka
40x25x22 cm
152451

Utěrka 3 ks
BLUE SHAPES
710966



Dóza BLACK
plech, bambus
pr. 13 cm
153693

Dóza WHITELINE
plech, bambus
pr. 11 cm
127540

Dóza SRDCE
plech, bambus
11,5x11,5x14 cm
153696

Dóza BLACK
plech
pr. 13 cm
153695

Chlebovka WHITELINE
dřevo, bílá, 39x28x18 cm
152455

- také ve třech odstínech dřeva
152456, 152457, 152458

Chlebovka BLACK
plech, černá
42x24x16,5 cm
153682

Samolepky na dózy
16 ks + křída
842282

Chlebovka
WHITELINE
plech, bílá
42x24x16,5 cm
152460



RECEPT

Pizza chleba

90 g hladké mouky
90 g žitné mouky
½ sáčku sušeného droždí
150 ml vlažné vody
2 lžice olivového oleje
½ lžičky krupicového cukru
1 lžička soli
2 stroužky česneku

Postup

Připravte si rychlý kvásek (pokud nemáte v chladničce stálý, o který si pečujete) – smíchejte cukr, sůl, vodu a sušené droždí a tento kvásek nechte odpočinout 15 minut při pokojové teplotě. Pak přidejte obě mouky a 1 lžici oleje a vypracujte nelepivé těsto. To nechte odpočinout asi 15 minut zakryté čistou utěrkou. Těsto vytvarujte do tvaru placky a položte na pečící kámen. Pomocí mašlovačky jej potřete zbytkem oleje smíchaným s utřeným česnekem. Můžete přidat olivy nebo oblíbené bylinky či houby... Vložte do trouby vyhřáté na 200 °C a pečte dozlatova a křupava – přibližně 15–20 minut, ale hodně to záleží na tloušťce těsta výkonu vaší trouby.

Prkénko na chleba
41,5x29,5x0,5 cm
126810



Když vás *pečení chleba* zaujme

a věnujete se mu častěji, můžete vylepšovat recepty, proces přípravy a pečení.

Pečící kámen
keramika, 44x30 cm
127018

Pečící kámen + kráječ
keramika, pr. 33 cm
123778

Aby byl pecen „pastvou pro oko“, můžete ho ozdobit pomocí nařezávacího nože. Ze začátku třeba jen jednoduše a postupně se propracujete až k ornamentům.

Nůž k nařezávání
dřevo, kov
831155



Náš tip

Využijte pečící kámen, který vám pomůže připravit skvělý křupavý chléb. Kromě pečení chleba se skvěle hodí také na pizzu, další druhy pečiva, na ryby, maso, zeleninu... Díky pórům absorbuje a uvolňuje vlhkost a těsto je pak dokonale křupavé.



Chléb z domácí pekárny

Nejsnadnější způsob pečení chleba je s pomocí domácí pekárny. Je to ale trochu větší investice a je potřeba dobře promyslet, zda bude mít pekárna ve vaší domácnosti dostatečné využití. Pekárna za vás těsto smíchá, uhněte i upeče. Kromě chleba vám pomůže připravit kynuté těsto na housky, rohlíky, koláče, pizzu... Do pekárny se vkládají nejdřív tekuté ingredience, pak sypké přísady a nakonec droždí, pro které uděláte důlek v mouce. Sůl by neměla přijít do styku s droždím. Použijete-li čerstvé droždí, je dobré dát k němu cukr. V pekárně upečete i bezlepkový chléb. Buď můžete zvolit některou z hotových směsí nebo vyhledat recept z jednoho druhu mouky.



RECEPT

Těsto na domácí housky, rohlíky nebo bagety

650 g chlebové mouky
260 ml vody nebo mléka
3 lžice rozpuštěného másla
2 lžičky sušeného droždí – ověřte dávkování dle informací na obale
1 lžička cukru
1 lžička soli

Postup

Ingredience vložte do pekárny – nejprve vodu a máslo, pak sůl, mouku a cukr a nakonec droždí. Až bude těsto v pekárně hotové, rozdělte ho na 10 bochánků. Bochánky propracujte, položte je na vymazaný pečicí plech 4 – 6 cm od sebe a pomocí kulaté vykrajovačky/raženky je prokrojte a vytvarujte tzv. kaiserky. Přikryjte je čistou utěrkou a nechce přibližně hodinu kynout. Potřete je pomocí mašlovačky vajíčkem, posypte solí a kmínem a vložte do trouby vyhřáté na 180–200 °C. Upečte dozlatova, bude to otázka 20–30 minut, podle výkonu vaší trouby. Pečivo můžete posypat také mákem, sezamovým semínkem, kořením.

Mašlovačka
dřevo, d. 20 cm
142737

Vykrajovačka/raženka
nerez, pr. 10,5 cm
127423





Pokud se rozhodnete tvarovat těsto do rohlíků, bochánky rozválíte pomocí válečků do placiček ve tvaru takového trojúhelníku a placičky zarolujete od strany trojúhelníku k jeho špičce.

Dřevěný váleček
bukové dřevo, d. 25/44 cm
141226

Potřebujete bagety na chlebičky?

To si pochutnáte, až čerstvou bagetu rozkrájíte a namažete nějakou skvělou domácí pomazánkou nebo paštikou.



Oválná ošatka
na bagety
731180

Svačínový nůž
nerez, plast,
d. 11 cm
831161

- zubaté ostří je skvělé na krájení čerstvého pečiva

Různých receptů na chléb, rohlíky, housky i bagety je bezpočet. Každý si musí najít svůj oblíbený, vyzkoušený, případně dle vlastní chutě vylepšený. Hledejte, nebojte se vylepšovat a zdokonalovat chuť i vzhled. Zapojte do pečení další členy rodiny.



Plech
na bagety
120038

Slunečnicovo
/řepkovým olejem ve spreji
250 ml
831909



Náš tip

Olej ve spreji vám výrazně ušetří čas i práci. Můžete jej použít na plechy, pekáče i formy a formičky. Dostane se do všech záhybů. Jeho balení nabízí komfortní separační funkci - forma se vystřikává pouze olejem a není již potřeba ji vysypávat moukou, upečené potraviny snadno vyklopíte. Dávkovací mechanismus nabízí tři stupně dávkování - jemný tlak na dávkovač umožní dávkování po kapkách (na saláty), střední tlak na dávkovač nabízí dávkování oleje proudem a silnější tlak pak vyvolá dávkování oleje jako spreje.

Tipy jak a s čím servírovat domácí chléb



RECEPT

Šunka na medu

800 g vepřové plece
200 g vepřového bůčku
25 g mořské soli
1 lžičku medu
0,1 l vody
0,1 l mléka
mexické, steakové
či country koření

Servírovací
a krájecí prkénko
dřevo akácie,
56x20x1,5 cm
126812

Šunkovar
+ teploměr
nerez, pr. 10 cm
131517



Nůž na chléb CLASSIC
nerez, plast, d. 30 cm
831160

Postup

Plec a bůček nakrájejte na kostičky 2 cm velké. Do vody s mlékem vlijte tekutý med, osolte a řádně promíchejte. K masu přidejte country koření, vlijte připravený „lák“ a důkladně propracujte tak, aby vznikla jakási mazlavá směs. Lze přidat i lžici škrobu, aby se šťáva přeměnila při vaření na chutný rosol. Pak vše napěchujte do sáčku připraveného v šunkovaru, uzavřete a nechte odpočívat v ledničce 1-2 dny.

Šunkovar dejte do hrnce s vodou a vařte dle přiloženého návodu. Pak jej prudce ochlaďte ve studené vodě a vložte do lednice. Bude mít po medu specifickou chuť.

Podávejte s čerstvým chlebem a salátem z rukoly, jejíž lehká hořkost dobře doplní medové tóny šunky. Můžete ji posypat pistáciiovými ořechy, hrubě drceným pepřem apod., zcela podle chuti.





RECEPT

Myslivecká paštika

700 g bůčku na kostky

2 cibule nakrájené najemno

300 g kuřecích jater

10 ml smetany

0,05 ml koňaku

2 dl červeného vína

1 vejce

sůl

10 rozdrcených
bobulí jalovce

4 bobkové listy

5 kuliček pepře

1 lžičku tymiánu

0,5 lžičky rozmarýnu



Servírovací
mísa,
točený
bambus,
pr. 25 cm
126823



Masivní prkénko
bambus,
46x30x5 cm
126803

Postup

Maso, cibuli, sůl a paštikové koření podlijte vodou a vínem a dejte péct. Koření můžete vložit do sítka na koření, nemusíte je pak složitě vyndávat z upečeného masa před mletím. Jakmile maso začíná měknout, přidejte na kousky nakrájená, pečlivě od blaněná játra a ještě asi 5 minut pečte.

Směs nechte zchladnout, vyjměte koření a jemně umelte. Přidejte koňak, smetanu, vejce – ochutnejte, dosolte. Konzistence by neměla být příliš hustá. Pokud je, přidejte ještě trochu vývaru nebo vody. Směsí naplňte sáček, pevně zavažte jeho konec a cca 1,5 hodiny vařte v šunkovaru. Krájejte úplně zchladlé, lehce zasypte čerstvým tymiánem a podávejte s domácí bagetkou. Samozřejmě bude ještě lepší druhý den, ale většinou nevydrží a zmizí hned po zchladnutí!



Sítko na koření
nerez, pr. 6 cm
144407





RECEPT

Černé bulky na hamburgery



Z kynutého těsta také připravíte domácí bulky na hamburgery. Velmi trendy jsou v současné době bulky z černého těsta. Jak takové těsto připravit?

500 g hladké mouky
130 ml vlažného mléka
30 g krupicového cukru
10 g sušeného droždí
3 vejce



100 g másla
1 lžičku soli
vajičko a sezam na potření a posypání
barvivo:



Buď přírodní varianta - aktivní uhlí nebo
sépiový inkoust nebo potravinářské
barvivo.

Postup

Připravte si klasické kynuté těsto. V misce rozmíchejte kvasnice, cukr a teplé mléko, přikryjte utěrkou a nechte vykynout. V zadělavací míse smíchejte mouku, máslo, vejce, sůl a onu magickou složku, která zbarví těsto do černa - sépiový inkoust. Přidejte mléko a nakynutý kvásek a vypracujte hladké těsto. Kdo máte elektrického robota, využijte k uhnětení jeho služeb a máte to bez práce. Pak misku překryjte čistou utěrkou nebo potravinovou fólií a nechte na teplém místě kynout dokud těsto nezdvójnásobí svůj objem. Z těsta pak vypracujte bochánky - hladké kuličky o velikosti cca 100-120 g. Přesuňte je na plech vyložený pečicím papírem a nechte znovu přikryté utěrkou nakynout - opět tak, aby byly dvojnásobně velké - zabere to cca hodinku. Myslete na to, abyste nechali mezi jednotlivými bochánky dostatek místa a kynutím se vám nespojily. Pak už je jen potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte sezamovými semínky. Pečte je ve vyhřáté troubě na 200 °C přibližně 10 - 12 minut.

Forma
na hamburgery
pr. 11,5 cm
120060



Špejle na hamburger
50 ks, bambus, d. 15 cm
151511



Krájecí prkénko
WOODEN
49x19 cm
126809



Černé uhlí - seženete v lékárně. Rozdrtíte jej a smícháte s trochou vody. Na jednu dávku těsta cca 12 tabletek. Bulky budou opravdu krásně černé. Cena je velmi příznivá.

Sépiový inkoust - seženete na internetu nebo v některých rybárnách. Prodává se v sáčcích nebo tubičkách a na jednu dávku těsta budete potřebovat cca 8 gramů. Nevýhodou je lehce rybi chuť.

Potravinářské barvivo - koupíte v obchodech s cukrářskými potřebami i v mnoha e-shopech.



Ač nemusí černé pečivo vašemu oku na první pohled příliš lahodit, chutnají výborně po másle a skvěle si na nich pochutnáte. Barvit bulky na hamburgery můžete také do červena pomocí červené řepy nebo do zelena přidáním bylinek nebo zeleného ječmene.



834627

Právo na tiskové chyby
vyhrazeno. Barvy a druhy
zboží dle aktuální nabídky.
Platí do vyprodání zásob.

