

Chladnutí a skladování chleba

Upečený bochník chleba bereme ochrannými rukavicemi do rukou a opatrně ho uložíme chladnout na mřížku. Na mřížce ho necháme pár hodin, až do úplného vychladnutí. Pořádně vychladlý chléb pak nařizneme a skladujeme v pytlíku nebo ubrousku od magsbags.cz a v chlebníku.



Možná vás napadne otázka, co s chlebem, pokud se nesní, zbude, bude ležet už pár dní v chlebníku a na jeho místo už se peče další, čerstvý chléb? Ten starší stále můžete krásně zpracovat. Sama nemám ráda zbytky a plýtvání s jídlem, takže starší chleba pokrájím na kostičky a na suché pánvi nechám pomalu oschnout (lehce orestuji dozlatova), někdy zakápnu olivovým olejem. A mám výborné chlebové krutony do polévky, které skladuji v čisté uzavíratelné sklenici!

Chléb je boží dar, tak upeč si svou lásku z kvásku!



RECEPTY NA CHLEBY Z ŽITNÉHO KVASU




V této kapitole najdete osvědčené recepty, které pečú již nějaký čas. Nejsou náročné a jsou to výborné chleby, které se těší největší oblibě jak u nás doma, tak u klientů, kteří absolvovali můj kurz.

Do finálního těsta v níže uvedených receptech si můžete přidat jakoukoliv pšeničnou mouku, jak bílou, tak chlebovou, já nejčastěji do finálního těsta používám pšeničnou mouku bílou 00, která je běžně dostupná, nebo případně mouku T560.





Základní kmínový chléb

Základní chléb, který je tvořen pouze pěti základními surovinami, a přesto je to chléb, kterého se nikdy nepřejíte a můžete ho konzumovat denně. Je to chléb, kterým budete vítat cizokrajnou návštěvu – chlebem a solí, a je to také TEN chléb, po kterém je vám smutno, když žijete pár měsíců nebo let mimo naši republiku a od poctivého, českého chleba vás dělí velká dálka. Tak dobrou chuť.

Rozkvas

-  1–2 lžíce žitného kvasu,
-  150 g žitné mouky,
-  150 g vody.

Finální těsto, kdy do rozkvasu přidáme

-  asi 140–200 g vody,
-  310 g pšeničné mouky,
-  10–12 g soli,
-  7–9 g celého kmínu.



Do finálního těsta patří pšeničná mouka a vy se můžete rozhodnout, zda přidáte pšeničnou chlebovou mouku nebo mouku pšeničnou bílou. Recept s chlebovou pšeničnou moukou má hutnější a tmavší střídu, z bílé pšeničné mouky typu 00 je chléb světlejší a zároveň může mít větší oka ve střídě a výraznější chuť.

V tomto receptu si můžete pohrát i s množstvím vody. Pokud jste úplní začátečníci, dejte nižší gramáž vody (140 g) a postupně zkoušejte navyšovat vodu až na 200 g.

Tento základní recept na chleba přímo svádí oživit jej něčím zajímavým. Může to být přidaná sušená cibulka, pro masožravce malá hrst jemně nasekaných škvarků nebo cokoliv jiného na ozvláštnění.

Nedávno mě na jednom pobytu pro ženy s pečením chleba inspirovala Bohdanka, která živě vyprávěla o tom, jak miluje v chlebu sóju – sójové boby, které v pečivu krásně křupnou. Tak jsem 60 g sójových bobů nechala ve vodě bobtnat jako semínka v zápaře, celkem 12 až 16 hodin, a přidala je měkká do chlebového těsta. Bylo to výborné, zkuste to také!

Tip pro pokročilé pekaře

Pokud chcete změnu, větší oka, více pšenice a méně žita v tomto receptu, zkuste si pohrát s množstvím rozkvasu. V původním receptu je rozkvasu z žita celkem 300 g (150 g vody a 150 g žitné mouky). Jednoduše snížíme množství rozkvasu na celkem 100 g (50 g vody a 50 g žitné mouky) a tím pádem navýšíme přidanou pšeničnou mouku (100 g) a vodu (100 g) do finálního těsta. Zároveň zkusíme nejprve aktivovat všechnu pšenici s vodou spolu dohromady přibližně 1 hodinu (autolýza).