

1.  
Chléb



### Jak vypadá ideální chléb

Krásně. Pšeničnožitný chléb, konzumní nebo kmínový, má pravidelný, dobře klenutý tvar, na celistvém povrchu mohou být nanejvýš centimetrové prasklinky. Kůrka je vypečená, ani světlá, ani tmavá. Může být lesklá nebo pomoučená, ale ne příliš. Střídka je vláčná, pružná, po stlačení se vrací do původního stavu. Má jemné pravidelné póry, nesmí se drobit ani lepit na patro. Vůně je příjemná, chlebová, stejně jako chuť. Ta musí být i vyrovnaná, může být trochu nakyslá po žitném kvasu. Balený chléb nesmí být orosený. Pokud je, zavinila to nejspíš pekárna při balení nebo při transportu. Takový chléb rychleji plesniví.

### Jak dlouho vydrží chléb

Kvalitní pšeničnožitný chléb by měl vydržet několik dní. Pokud nevydrží, zřejmě pekaři použili málo žitné a víc pšeničné mouky. Delší trvanlivost mají klasické kvasové chleby. Vytvoří se v nich kyselina mléčná a octová, a ty působí jako konzervační činidla. Důležité také je, jak dlouho se chléb peče: když se peče déle, má silnější kůrku, a proto déle vydrží.

### Jak udržet chléb čerstvý

Základem je pokojová teplota. Chléb většinou ukládáme do speciálních dřevěných nebo plechových schránek



na pečivo. Musíme je ale pravidelně čistit – nejlépe omývat octovou vodou – a dosucha vytírat. Tak zabráníme vzniku plísní. Chlebu vyhovují i keramické nádoby, musíme ho ale přikrýt utěrkou nebo ho zabalit do plátna. Chléb rozhodně nepatří do plastových nádob nebo igelitových pytlíků, protože pak nevětrá, uvnitř se sráží odpařující se voda, a rychle tak vzniká plíseň. Chléb navíc ztrácí svou vůni. Načatý pecen nebo šiška chleba také rychle nevyschne, když je zabalíme do utěrky.

### Chléb v mrazničce

Chleba můžeme skladovat také v mrazničce, ale pouze do zásoby, nikoliv pro okamžité použití. Ještě mírně teplýchléb (aby si zachoval své aroma až do rozmrazení) vložíme do mikrotenového sáčku, který pečlivě uzavřeme, pak jej pravidelně obracíme. Na sáčku se ale tvoří jinovatka. Chleba na pár minut vyjmeme a sáček vysušíme. Chleba by neměl být v mrazničce déle než 6 týdnů. Jednou zmrazenýchléb již znovu nezmrazujeme.

### Do mrazničky lépe nakrájený

Chleba v mrazničce skladujeme nakrájený na krajíce. Ty změknu při pokojové teplotě, máme-li naspěch, můžeme použít toastovač. Pokud uchováváme celé bochníky, roz-

mrazujeme je podle velikosti až čtyři hodiny. Pak je můžeme na chvilku vložit do rozpálené trouby (vložíme do ní také hrnek s vodou). Nově se tak vytvoří křupavá kůrka. Rozmražený chléb poměrně rychle tvrdne, proto je lepší jej ihned spotřebovat.

### Krájení chleba

Měkký chléb nakrájíme snadněji, namočíme-li nůž do vařící vody a lehce jej otřeme.

### Tipy na pečení toastového chleba

Aby byl měkkčí a jemnější, použijeme místo vody mléko. Těsto rychleji vykyne, když necháme mísu ohřát v mírně přehřáté troubě. Pečeme ve formě, na plechu ztratí tvar. Kůrku pro větší lesk před pečením a hned po upečení potřeme vodou. Upečený toastový chléb vyjmeme hned z formy a necháme vychladnout, jinak se zapaří a nebude křupavý.

### Tipy na pečení pšeničného a žitného chleba

Chléb při pečení neztvrdne, když do trouby vložíme kastrůlek s vodou. Při pečení žitného chleba také vložíme do trouby šálek vody, bude křupavý. Žitné housky a chléb po upečení potřeme žloutkem – budou se lesknout. Správně upečený



chléb poznáme poklepem na spodní stranu – tlumený a dutý zvuk znamená, že je chléb hotový.

### Toast, nebo sendvič?

Obojí se připravuje z pečiva a nejrůznějších surovin. Rozdíl je ale ve způsobu přípravy a zpracování. Při přípravě toastů se grilují či zapékají pouze krajíčky pečiva a pak se vše obloží, případně jen lehounce zapeče. Toast je v podstatě klasická obložená topinka. Sendvič připravujeme obráceně. Vše, čím chceme sendvič obložit, se navrství na pečivo, přiklopí druhým plátkem pečiva a pak zapeče. Také způsob opékání pečiva se změnil – krajíčky chleba, večky nebo bílého chleba se slabě potřou máslem, obloží čerstvými nebo podušenými surovinami (šunkou, salámem, rybou, zeleninou, houbami, ovocem), nvrch se obloží sýrem a zapékají na grilu, v rozehřáté troubě, v mikrovlnné troubě nebo přímo v toastovači či sendvičovači. Suroviny se prohřejí a chuťově navzájem prolnou. Jejich výslednou chuť můžeme ovlivnit roztaveným sýrem.

## Vyznáte se ve světě chleba?

**Bagel** – východoevropská a židovská specialita; vykynuté těsto se stáčí do koleček s otvorem uprostřed, povaří



se a pak upeče. Obvykle se sype kmínem, mákem nebo hrubou solí. Základní surovinou je pšeničná mouka, ale k dostání je i celozrnná, žitná nebo cibulí ochucená verze.

**Bageta** – francouzský bílý chléb protáhlého tvaru, brzy gumovatí.

**Brioška** – lehká kynutá žemle nebo bochník francouzského původu. Chutí připomíná něco mezi koláčem a chlebem. Obvykle se peče z pšeničné mouky, do které se přidává máslo a vejce, a proto obsahuje snad nejvíc tuků, bílkovin a kalorií ze všech druhů pečiva.

**Ciabatta** – italský chléb známý také jako olivový chléb. Vyrábí se z bílé nebo tmavé mouky spojené olivovým olejem. Je o něco tužší a často se ochucuje bylinkami, které se přidávají buď do těsta, nebo se jimi před pečením posypává povrch.

**Croissant** – hutný rohlík z lístkového těsta ve tvaru půlměsíce, určen je zejména ke snídani. Má vysoký obsah tuku.

**Crumpet** – okrouhlé kynuté pečivo po jedné straně rýhované jako plástev, má slanou chuť.

**Čapátí** – indický plochý kulatý chléb, může být kynutý i nekynutý. Peče se z pšeničné mouky.

**Focaccia** – italský kynutý chléb z podobného těsta jako pizaza. Obvykle má tvar okrouhlé placky a ochucuje se olivovým olejem, bylinkami a česnekem.



**Knäckenbrot** – plochý křupavý chléb původem ze Skandinávie, má velmi dlouho trvanlivost a obsahuje hodně vlákniny. Jedná se vlastně jen o kůrku, peče se ze žitné a pšeničné mouky, pak se suší.

**Maces** – tradiční židovský nekynutý chléb podobný krekrů. Vyrábí se z pšeničné mouky, vody a někdy soli.

**Muffin** – anglický kulatý kynutý bochánek jemně nahořklé chuti s tužší kůrkou. Kromě bílé a celozrnné verze jsou k dostání i sýrové, čokoládové a ovocné druhy.

**Nán** – plochý kynutý chléb ve tvaru kapky. Pochází z Indie, kde se peče na rozpálené straně pece tandori.

**Ovocné chleby** – pečou se většinou ze sladového těsta nebo z těsta na bílý chléb, do kterého se přidává cukr, ořechy a rozinky nebo jiné sušené a kandované ovoce.

**Pita** – druh arabské chlebové placky, někdy se podélně rozkrajuje a jako kapsa plní různými náplněmi. K dostání je bílá a celozrnná verze.

**Pumprnikl** – těžký tmavohnědý žitný chléb původem z Německa, několik hodin se vaří v páře a peče. Má jemně nakyslou, výraznou chuť.

**Toastový chléb** – světlý pšeničný chléb, výjimečně jemný, chuť se nejvíce projeví po ohřátí v topinkovači.

**Tortilla** – mexické kulaté nekynuté pečivo. Připravuje se ze směsi kukuřičné nebo pšeničné mouky, soli a vody. Vyválené placky se pečou na rozpálené plotně.

Hana Porebská

**Žitné chleby** – vyrábějí se z žitné mouky (popřípadě s přidáním pšeničné); jsou oblíbené zejména ve Skandinávii, Německu a Rusku. Mají mírně nakyslou chuť. Jsou poměrně těžké a hutné.

Pečou se také chleby, které obsahují vlašské nebo lískové oříšky, hrozinky, chutné jsou i kořeněné chleby s česnekem, cibulí, oblíbený je také křehký chléb z podmásli.