

UPEČEME SI VLASTNĚ CHLEBĀ•K

Neděle, 19 března 2017

Aby měl chleba správnou kyplost, musí těsto kynout. A aby měl chleba lehce nakyslou chuť, používá se k jeho kyplosti chlebový kvásek. Aktivní, první chlebový kvásek lze běžně koupit asi jen v krkonošských a podkrkonošských oblastech. Chceme-li péci doma tradiční chleba, můžeme si chlebový kvásek vyrobit sami. Jak připravit chlebový kvásek

Co je potěba?

Žitná mouka

Voda

Nádoba s víčkem

Chlebový kvásek je v podstatě směs vody a mouky, která začala kvasit. Podle kterých názorů vznikly první kvásky tak, že lidé zadělali těsto na placky nakvašenou ovocnou směsí. Jiná teorie se přiklání k „robinzonské“ náhodě – kde v díři zbyl kousek těsta od minulého pečení. Už trochu navinule voněl a bublal, ale „pravěk“ Janeček to ze ztracenosti hodil do nové várky. A protože byl výsledek chutný, schoval si empiricky zase kousek těsta do dalšího pečení.

V dobách, kdy pečení chleba patřilo k běžným domácím úkonům, se říkalo, že správná hospodyně koupí (nebo kvásek na chleba jen jednou, a to když se nastěhuje na grunt. Dále pak vlastní kvásek jenom udržuje. Znamenalo to jediné – přikládám pečení chleba oddělit kousek syrového těsta, vložit do hrnečku, zalít vodou, přikrýt prstem a uchovat na místě, kde není chladno (nemuselo to být nutně přímě v teple).

Aby měl chlebový kvásek typickou vůni a chleba poté tu pravou chuť, je k jeho přípravě potřeba žitná mouka. A to tehdy, když finální výrobek budeme péci ze směsi mouky (žitná s pšeničnou nebo žitnou s pšeničnou moukou). A nyní jdeme na to...

Do vybraných nádob s víčkem (těsta litrové zavařovačky) dáme jednu sklenici (dvě deci) žitné mouky a zalijeme sklenicí a půl vlažné vody. Rozmícháme, přiklopíme víčkem nebo povážeme mikrotenem a necháme přímě pokojové teplotě stát.

Druhý den dáme druhou sklenici žitné mouky a další sklenicí vlažné vody. Třetí den opět sklenicí žitné

ale už jen pátí sklenice vody. Totéž Ätvrtý den. Pátídané suroviny vÄdy dobÄme zamícháme delší vaÄmeÄ. musí být pátíkryta, vÄnÄ kvasící hmoty pátíiláká octové mušonky. PostupnÄ budeme pozorovat kvasný proces, který obnoví kaÄdým pátídáním mouky (Äivin pro kvasinky).

Pátý den by měl kvásek pátíipraven pro použití. Bude Äidší konzistence, zkpÄený bublinkami oxidu uhlíÄitél nakyslé vÄnÄ pátíipomínající chlebové tÄsto. Z chlebového kvásku mÄÄeme upéci tradiční Äeský chléb Äi pravé dalamánky, a nebo jej mÄÄeme použit na uvaÄení krkonoského kysela. zdroj: www.jaktak.cz pátíišon;t; rÄzné druhy chlebÄ