

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. Aživý, čerstvý 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 některých 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. Pátidané suroviny vädý době zamícháme delší vaěeÄ musí být pátikryta, vñ kvasící hmoty pátíláká octové muřky. Postupně budeme pozorovat kvasný proces, který obnoví každým pátím mouky (šivín pro kvasinky).

Pátý den by měl kvásek pátipraven pro použití. Bude idší konzistence, zkytený bublinkami oxidu uhliěitě nakyslé vñ pátipomínající chlebové tšto. Z chlebového kvásku měšeme upéci tradiční šeský chléb š pravé dalamánky, a nebo jej měšeme poušít na uvaěení krkonšského kysela. zdroj: www.jaktak.cz pátíš;tržné druhy chleba