

UPEČEME SI VLASTNĚ CHLEBĀ•K

Neděle, 19 března 2017

Aby měl chleba správnou kyprost, musí těsto kynout. A aby měl chleba lehce nakyslou chuť, používá se k jeho kypřování 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 kvasinky tak, že lidé zadělali těsto na placky nakvašenou ovocnou směsí. Jiná teorie se přiklání k „robinzonské“ náhodě – kde v díši zbyl kousek těsta od minulého pečení. Už trochu navinule voněl a bublal, ale „přalovk Janeček“ to ze ztrnlosti 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 Ä•tvrtý den. Pátídané suroviny vÄ•dy dobÄ•me zamícháme delš;í vaÄ•meÄ• musí být pátíkryta, vÄ•nÄ• kvasící hmoty pátíiláká octové muš;ky. PostupnÄ• budeme pozorovat kvasný proces, který obnoví kaš•dým pátídáním mouky (Ä•ivin pro kvasinky).

Pátý den by měl kvásek pátíipraven pro pouš•ití. Bude Ä•idš;í konzistence, zkyptÄ•ený bublinkami oxidu uhlíÄ•itél nakyslé vÄ•nÄ• pátíipomínající chlebové tÄ•sto. Z chlebového kvásku máÄ•eme upéci tradiční Ä•eský chléb Ä•i pravé dalamánky, a nebo jej máÄ•eme pouš•ít na uvaÄ•ení krkonoš;ského kysela. zdroj: www.jaktak.cz pátíiš;í; rÄ•zné druhy chlebÄ•