Obsah

Poděkování 6

Proč vlastně péct doma? 8

Pomocníci při pečení 10
Domácí pekárnu? 13

Používané suroviny 14
Tekutina 14
Mouka 15
Kvásek a droždí 16
Vločky, otruby, klíčky a semínka 17
Tuk 18
Sůl 18
Sladidla 19
Koření a přírodní dochucovadla 19

ŽITNÝ KVÁSEK (JEHO VÝROBA A PEČENÍ S NÍM) 20
Co vlastně je žitný kvásek (správně pekařsky – kvas) 22
Proč péct s kváskem 22
Výroba kvásku doma 22
Založení žitného kvásku bez odvažování surovin 24
Založení žitného kvásku s váhou (vážením surovin) 26
Založení žitného kvásku pomocí ovocné šťávy, tzv. ananasové řešení 26
Uchování kvásku pro případ jeho ztráty nebo jen delší pauzy v pečení 28
Příprava kváskového pečiva v několika málo bodech 29
Lednicové kynutí těsta 32
Když kvásek nepracuje podle představ 33
Jak udělat z kváskového receptu recept s droždím a naopak 33
Založení kvásku s kefírovou houbičkou 35
Několik drobných postřehů 35

Základní názvosloví pečiva 39

KVÁSKOVÝ CHLÉB 40
Základní kváskový chleba (s podrobným popisem pro začátečníky) 42
Denní chléb 46
Zrníčková šumava 47
Klasický chléb se škvarky (z remosky i trouby) 48
Chleba ze Ždánského lesa 50
Podmáslový chléb 50
Pšeničný chleba se semínkovou záparou 51
Konzumní kmínový chléb s jogurtem 52
Chleba fifty fifty 52
Kváskový chleba s dýňovým semínkem 53
Kváskový chleba s ovesnými vločkami 53
Selský bochník 55
Tečkovaný chleba 55
Vesnický chléb s podmáslím 56
Žitný kváskový chléb 56
Žitný chléb s bramborem 59
Bramborákový chleba (v domácí pekárně) 60
Chleba kynutý kefírovou houbičkou 60

KVÁSKOVÉ PEČIVO (SLADKÉ I SLANÉ) 62
Pšeničné kváskové bulky se sezamem 64
Šnečku, šnečku… (dalamánky) … vystrč růžky … 64
Velikonoční dalamánky se špaldou 66
Pšeničné bagety se lněným semínkem 66
Kváskové kořenové bagety 68
Ovesné kváskové dalamánky 69
Potrnčené podplameňáky 69
Kváskové placky se škvarkama 70

Kváskový mazanec 71
Slunečnicové kostky 72

PREFERMENTY OBECNĚ 73
Prefermenty 73
Omládek 74
Poliš 75
Biga 76
Staré těsto
(old dough, pâte fermentée) 77
Tangzhong 79
Když doma dochází droždí 80

CHLEBY S DROŽDÍM 82
Dr. Voštěpův chleba (s bigou) 85
Grahamový chléb 86
Chleba s pâte fermentée 89
Sýrový chléb (s prefermentem) 90
Pšeničný dýňový chléb 92
Lněný chleba s omládkem 93
Toustový chléb s omládkem 93
Bramborový chléb s prefermentem 94
Jogurtový kmíňák s omládkem 94
Chleba s prefermentem
a lžící kvásku (pro domácí pekárnu) 96
Domácí chléb s otrubami
(pro domácí pekárnu) 96
Podmáslový chléb s kváskem
(pro domácí pekárnu) 97
Podzimní jogurtový chleba
(pro domácí pekárnu) 97

BAGETY 98
Bagetky (na plnění) 100
Bagety s mletým lněným semínkem 100
Bagety se starým těstem
(old dough, pâte fermentée) 102
Brynzové bagety 103
Kořenové bagety 103
Fit bagetky 105
Louhované bagetky 107
Podzimní bagety 107
Pivní celozrnné bagety 108
Sezamové bagety s prefermentem 108
Špaldové bagety se sezamem 109

ROHLÍKY 110
Obyčejné české klasické rohlíky 112
Anglické rohlíky 112
Bramborové rohlíky 114
Celozrnné rohlíky 115
Černé rohlíky – kornspitz 115
Filipky 117
Chřupáčky 118
Grahamky 120
Lněné sádlové rohlíky 120
Pšeničné rohlíky s prefermentem 121
Pšeničné rohlíky
s lněným semínkem 121
Rohle pro Ozzáka – pivní rohlíky 122
Sójové rohlíky 122
Špaldové rohlíky s kefírem 123
Šunkové rohlíky 124

**DALAMÁNKY,
VEČKY, ŽEMLE A BULKY 126**
Nejobyčejnější bulky se sýrem 128
Jednoduché, nejen
přílohové dalamánky 129
Večky tukové (i na chlebíčky) 129
Sezamové špičky 130
Tlačené žemle 131
Dalamánky jako pírko 132
Večky šestizrnky 132
Podmáslová sluníčka (bulky) 133
Vícezrnné dalamánky 133
Rudlovy raženky (s polišem) 134
Vločkové housky 135
Hodně celozrnné dalamánky
s otrubami 135
Dalamánky s prefermentem 136

Pšenično-žitné raženky s pepřem 136
Mišošky 137
Podmáslové raženky 138
Sýrové pečivo se slunečnicí 139

TYČKY, PLACKY, PIZZY A JINÉ 140
Chlebové česnekové placky 142
Žížalky 142
Tyčky se škvarky 143
Chlebové zelné placky 143
Louhované preclíky 144
Celozrnné pikantní tyčky 145
Cibulové koláčky 146
Odpolední tyčky 146
PEPITY (pepřové pivní tyčky) 147
Pizza scondita (nahá pizza) 148
Štipkavé brynzové tyčky 149
Grissini s rozmarýnem 149
Louhované kaštánky 150

KYNUTÉ SLADKOSTI 152
Máslové hřebeny se skořicí 155
Smažené citronové lístky 155
Skořicoví šneci 156
Trnčené lopaťáky 157
Víkendové sladké večky 157
Máslové makovky 159
Jablkové kynuté kostky 160
Sladké rohlíky s drobenkou 160
Sloní uši 161
Makovky s tangzhongem 162
Citronové večky 163
Francouzské mléčné houstičky 163
Honzovy vdolky 164
Hruščák s tvarohem 165
Máslový věnec s brusinkami 165
Slávinky 166
Velikonoční mazanec 167
Frgálový dort 168
Švestkový koláč z Hujerovy zahrádky 168
Máslová vánočka 169

LETEM SVĚTEM... 170
Gözleme (Turecko, plněné placky) 172
Fritole di Carnevale (Itálie, Benátské koblihy) 172
Trdelníky (Slovensko) 173
Pagáče (Slovensko) 174
Langoše (Maďarsko) 175
Focaccia s medvědím česnekem (Itálie) 175
Ciabatta s prefermentem (Itálie) 176
Fougasse (Francie, Provensálsko) 178
Pita (Středomoří, Blízký východ – chlebové placky) 179
Pane siciliano (Sicilský chléb) 179
Piadine romagnole (Itálie – plněné placky) 181
Pull Apart Bread (USA – Trhací chléb) 182
Sfincione siciliano (Itálie) 182

CO NA CHLEBA, K PEČIVU... 184
Bramborová pomazánka do obložených baget 186
Camping salát 186
Játrová paštika 186
Segedínský salát 187
Domácí šunka 187
Opičí sádlo 189
Doma uzené kuře 190

Rejstřík některých pojmů 191