Petra Burianová

Cesta z těsta

České pečení pro celý rok



CPRESS

Cesta z těsta

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Petra Burianová
Cesta z těsta – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



Cesta z těsta

Petra Burianová

Cesta z těsta

CPRESS

Obsah

Úvod ... 10
O knize ... 11
Poděkování ... 12

Jaro ... 17
Smažené květinky ... 19
Horácký koláč ... 21
Mrkvance ... 23
Grahamová veka ... 25
Mouka ze mlýna ... 26
Makovky ... 29
Toustový chléb ... 33
Drobenkový rebarborový koláč ... 35
Citronová babeta s mákem ... 37
Čokoládový dort ... 39
Vrbové proutí ... 40
Bezová limonáda ... 43
Křehké vanilkové sušenky ... 45
Mřížkový celozrnný koláč ... 47
Mramorová bábovka ... 49
Jarní dort ... 53
Kakaová roláda bez mouky ... 57
Kávové banánky ... 59
Lívanečky ... 61
Papírový folklor ... 62
Třený beránek ... 65
Jidáše s medem ... 67
Boží milosti ... 71
Mazanec ... 73

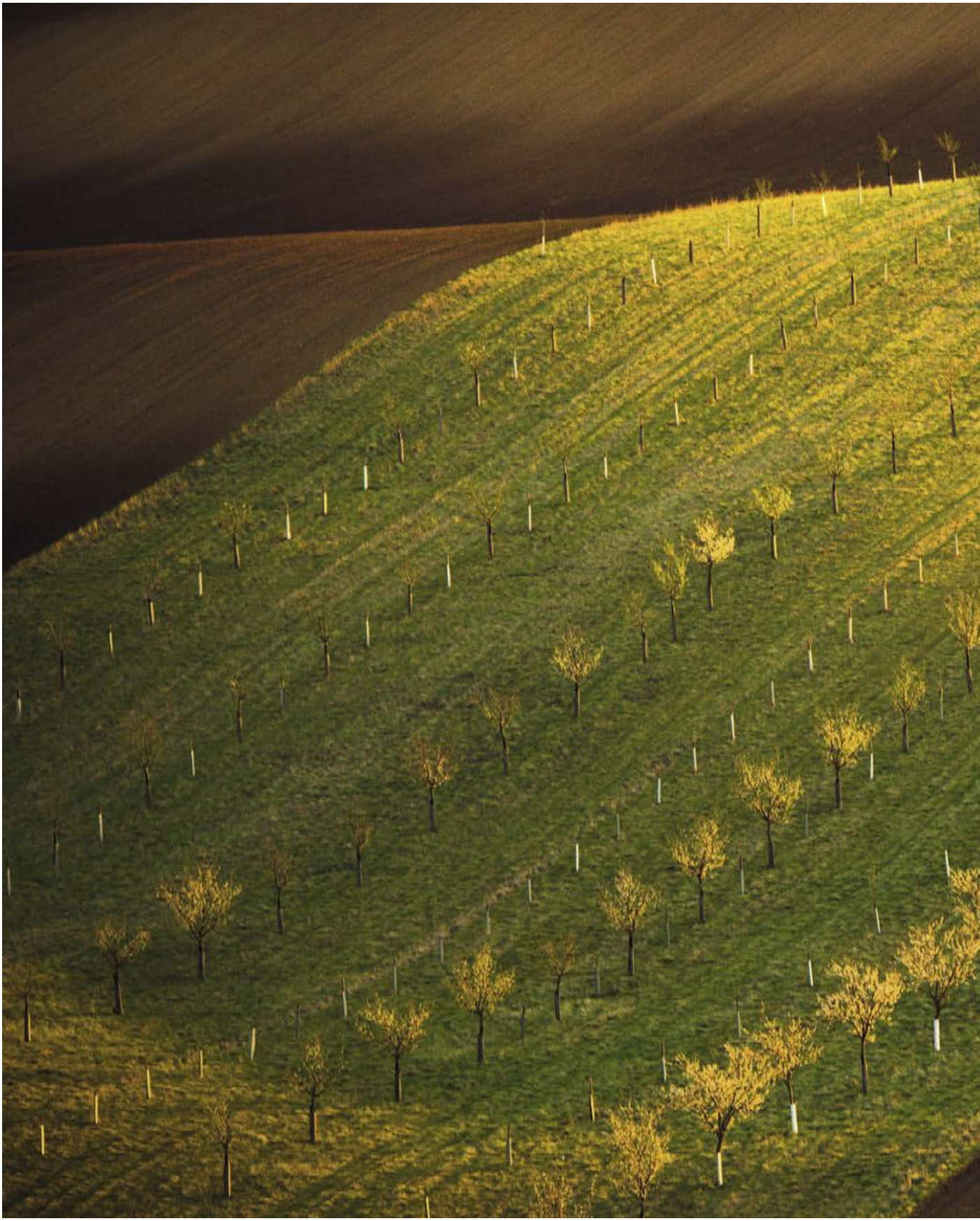
Léto ... 79
Smetanový koláč s broskvemi a ostružinami ... 81
Mandlový dort ... 83
Ovocné košíčky ... 87
Rakvičky se šlehačkou ... 89
Vyšívání ... 91
Domácí housky ... 93
Napařené knedlíky s ostružinami ... 95
Maková babka s višněmi ... 97
Griotka ... 99
Haferáky s perníkem a borůvkami ... 101
Posvícení a pouť ... 105
Matičky ... 107
Trdelník na oheň ... 109
Bublanina ... 111
Zapečený angrešt se smetanovou omáčkou ... 113
Peroutky z husího peří ... 117
Letní dort ... 119
Meruňkový koláč s mákem a marcipánem ... 123
Clafoutis s třešněmi ... 125
Vdolky ... 127
Včelařství ... 128
Zeleninový koláč ... 131
Skleničkové dezerty ... 133

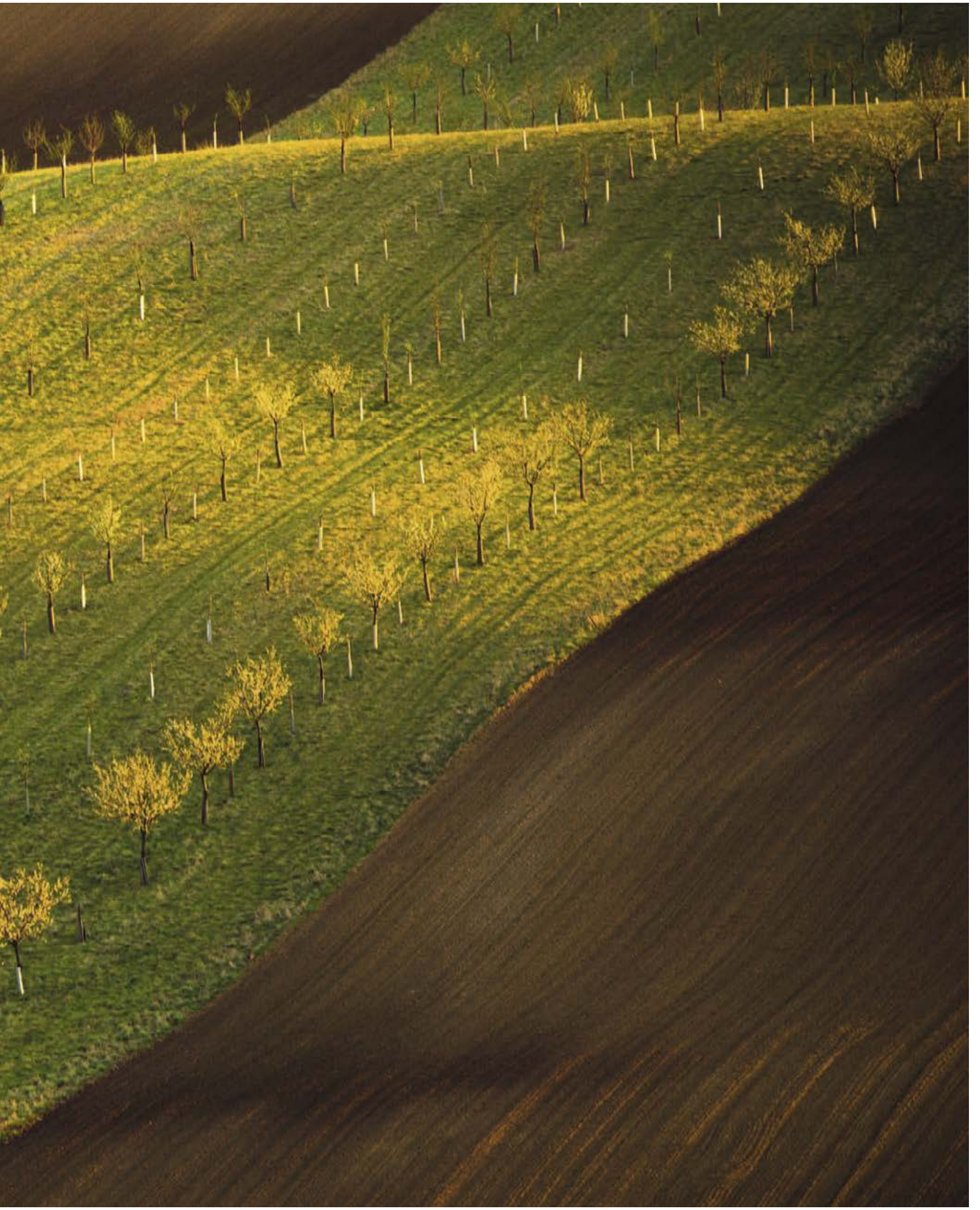
Margaretka ... 139
Borůvková bábovka ... 141
Dožínky ... 143

Podzim ... 147
Plněný jablkový koláč ... 149
Pražský koláč ... 151
Makovec s citronovou polevou ... 155
Švestkové rozpeky ... 157
Šustí ... 159
Brambory ... 161
Kefírová buchta ... 165
Povidla ... 167
Likér z bezinek a dušičky ... 169
Kaštanová hvězda ... 173
Čokoládové sušenky s ořechy a karamelem ... 175
Kávové řezy ... 177
Prezidentská bábovka ... 179
Pletky paní Petry ... 183
Moravské koláče ... 185
Dort Walewská ... 187
Miletínské modlitbičky ... 191
Podzimní dort ... 193
Do Martina dere, po Martinu přede ... 194
Svatomartinské rohlíky ... 197
Topinková pomazánka ... 199
Šneci s marcipánem ... 201
Chléb plněný nakládanými pečenými paprikami ... 205

Zima ... 209
Závin z pivního těsta ... 211
Čokoládové košíčky ... 213
Medové pláty se sušenými meruňkami ... 215
Medovoořechové řezy ... 217
Dřevořezba ... 220
Zimní dort ... 223
Zhřívanice a vaječný likér ... 227
Povidloň ... 229
Štědrovník ... 231
Rychlé trubičky z podmáslí ... 235
Vánočka ... 237
Bílkový vánoční chlebíček ... 241
Mikuláš ... 243
Cukroví ... 247
Hrozinkové hvězdičky ... 249
Vanilkové rohlíčky ... 251
Krokantová kolečka ... 253
Linecká kolečka ... 255
Perníkářství ... 257
Perníky ... 259
Sádlové duté ... 265
Sněhové rohlíčky ... 267
Vinné cukroví ... 269
Žloutkové měsíčky ... 271
Vánoční čas ... 273

Pár slov o autorce ... 277
Hlavní partneři knihy ... 278





Úvod

Upřímně, já jsem žádné ambice psát knihu a ještě navíc kuchařskou vůbec neměla. Když jsem tuto nabídku dostala, vzala jsem si čas na rozmyšlenou a zvážení všech pro a proti. Nakonec z toho ani tak nevznikla kniha „české pečení pro celý rok", ale spíše „moje pečení po celý rok". I když ty krásné české a staré recepty opravdu převažují.

Nejsem žádný profesionální pekař, kuchař ani cukrář. Všechno kolem kuchyně a řemesel mě ale neuvěřitelně baví, a tak se nejspíš řadím do nějaké kategorie tvořící srdcař.

Nemyslím si ani, že vítězství v pekařské televizní show ze mě dělá někoho s větším patentem na rozum. Jsem snad pořád stejná. Nepotřebuji to v životě někam vysoko dotáhnout, mnoho vydělat, být slavná. Především bych moc chtěla být úplně normálně vyrovnaná sama se sebou. Protože jen člověk, který se má rád takový, jaký je, dokáže být laskavý ke svému okolí. Zlí a nepřející jsou jen lidé, kteří mají nějaké problémy sami se sebou.

Takže mám vlastně jediné přání. Buďme k sobě hodně laskaví, mějme se rádi a „Dědictví otců zachovej nám, Pane".

O knize

Jsem pekařský nadšenec, nikoli profesionál. A tak si ani tato kniha neklade profesionální cíle. Sepsala jsem více než 80 mých nejoblíbenějších a nejpoužívanějších receptur pro celý rok. Inspiraci často čerpám ze starých receptur a knih, mnoho receptů mám poděděných, ale občas se inspiruji i za hranicemi naší krásné země. Je ale pravda, že se vždy snažím používat základní ingredience a to, co roste kolem nás. V knize tudíž nenajdete žádné příliš exotické a těžko dostupné suroviny.

Většinu ingrediencí uvádím v knize v gramech – a to včetně tekutin. Vím, že to není úplně obvyklé, ale z mnoha důvodů mi to přijde praktičtější. Když peču, mám váhu u sebe, odměrku musím často hledat. Když si potřebuji přepočítat množství surovin (snížit nebo zvýšit dávku), také se mi daleko lépe pracuje s jednotkami hmotnosti. Když něco peču, používám klasickou troubu, předem předehřátou, statický ohřev (horní a dolní pečení). Horkovzduch při pečení používám zcela výjimečně a u receptu na to vždy upozorňuji.

Protože jsem nadšenec do folkloru a milovník tradic, mám také mnoho receptů spojeno s různými svátky a ročními obdobími. Proto jsem se rozhodla rozdělit knihu na jednotlivé části roku a navíc ji lehce doprovodit ukázkami některých řemesel, tak jak je vedeme doma.

Abyste měli skvělý domov, nepotřebujete stovky designových doplňků. On kolikrát hrnek po babičce nebo vlastnoručně vyšitý sáček na chléb udělá mnohem více tepla a radosti. Vystupme z materialistického a konzumního světa, zastavme se a vnímejme obyčejnost, poezii a jednoduchost života. To je totiž to, co je a bude čím dál vzácnější..

Poděkování

Bývá v tom knižním světě takovým zvykem, že jistou nefinanční odměnou autora je prostor, kde může poděkovat své rodině, partnerům a všem dalším, které uzná za vhodné. Mohla bych děkovat tisícům lidí, kteří můj život nějak ovlivnili a nepřímo mě dovedli až sem. A já jsem všem těmto příbuzným, přátelům i nepřátelům neskutečně vděčná. Zaměřím se však pouze na děkování těm, kteří se opravdu nějakým způsobem podíleli na vzniku této knihy. Někteří poskytli přímou pomoc a někteří si museli v průběhu práce na knize ledacos odpustit a ledacos tolerovat.

A začneme hned od konce.

Můj muž a naše děti si museli odpustit prázdniny a tolerovat věčně přepracovanou a pěkně vypečenou mámu. Miluji vás.

Fotograf Jakub (@jakub_jacko___) opatřil knihu nádhernými fotkami. A já mu děkuji, že to nejsou jen tak nějaké produktové fotky, ale za každým snímkem stojí příběh. Jakube, děkuji za tebe z celého srdce. Spolupracovalo se mi s tebou nadmíru dobře.

Děkuji panu Kucharskému (@moravskyfotograf_) za nádherné fotky naší krásné (nejen) Moravy.

Obchodu NILA (@nilastore_official) děkuji nejen za zapůjčení nádherných šatů (např. zn. McVerdi) a nádobí k focení (např. zn. Serax), ale především za jejich obchodní filozofii. NILA nakupuje a prodává oblečení a doplňky té nejvyšší kvality, vyrobené k přírodě šetrným způsobem a za spravedlivých podmínek. Je krása je sledovat a radost u nich nakupovat.

České porcelánce Leander-Fresh (@porcelan_leanderfresh), kde ještě ručně a s úctou k řemeslu vyrábí porcelán tradičními postupy, patří velký dík za zapůjčené nádobí.

Floristovi Filipovi (@filipsbouquete) děkuji za všechny krásné vazby a květiny. Ono v parném létě uvázat třeba adventní věnec...

Společnosti Kitchen Aid (@kitchenaidcz_sk) patří dík za úžasně výkonné kuchyňské roboty, které mi každodenně usnadňují kuchyňskou dřinu a na jejichž nákup naleznete v této knize i slevový kód.

Panu Kubákovi z tkalcovny Strmilov děkuji za zapůjčení nádherných vlněných dek a lněných doplňků.

Paní Vránové děkuji za speciální kratochvilnou vystřihovánku. Vymyslela ji naprosto nezištně v kavárně u naší společné kávy.

Paní Švamberové (@svambi_original) děkuji za návrh a originální tisk textilu.

Děkuji z celého srdce všem úžasným ženám v Muzeu v přírodě Vysočina a Valašskému muzeu v přírodě za náhled do bydlení našich babiček a možnosti pořízení některých fotografií.

Posílám pozdravy do Střížovského mlýna šikovnému panu mlynáři a jeho rodině. Děkuji nejen za mouku, přímo u nich ve mlýně vzniklo i několik krásných fotografií.

Děkuji čokoládovně Herůfek a společnosti Sonnentor nejen za jejich úžasné výrobky, ale také za nádhernou firemní kulturu a ohleduplnost k přírodě. Jsou to mé podnikatelské vzory.

Děkuji také společnosti Bella rose za dar převáženě textilních doplňků a drobných dekorací.

A závěrem všem mým přátelům a přítelkyním na telefonu. Zejména kmotře Editě, kamarádce Barunce, Štěpánovi a Josefovi.








Jaro



Smažené květinky

Tuhle obdobu božích milostí dělávala babička mé spolužačky. Tam u nich na Hané jsem byla na své první muzice a nad talířem těchto kvítků možná začala i moje láska k folkloru. Když jsem je dělala poprvé, nevěřila jsem, že z tak tuhého těsta vznikne něco tak křehkého a lahodného. Takže se nelekejte a určitě je zkuste.

Ingredience:
(na asi 30 ks)

125 g hladké mouky
30 g studeného másla
15 g cukru moučka
1 žloutek
2 lžíce mléka
2 lžíce bílého vína
špetka soli

Postup:
Ze všech surovin vypracujeme tuhé těsto, které bude mít konzistenci podobnou nudlovému. Těsto si zakryjeme, aby neosychalo, vždy kousek odkrojíme a rozválíme na velmi tenoučkou placku.

Vykrajujeme dvě velikosti květinek (4,5 a 3 cm). Střed větší květinky potřeme bílkem a nahoru přilepíme menší. Obrácenou vařečkou potom stlačíme střed květinek až na desku stolu. Nebojíme se přitlačit, jinak se nám květinky v horkém oleji rozpadnou. Dolík také potřebujeme k pozdějšímu naplnění zavařeninou.

Květinky smažíme v rozpáleném tuku z každé strany asi minutu do růžova. Přebytečnou mastnotu necháme odsát na papírové utěrce. Středy naplníme pikantní zavařeninou a celé lehce přecukrujeme.

Tip

- Květinky jsou nadýchané díky vínu, které tady funguje i jako kypřidlo, proto ho určitě nevynechávejte.



Ingredience:
(na 3 ks o velikosti 20 × 20 cm)

Těsto

500 g hladké mouky
250 g mléka
40 g čerstvého droždí
100 g cukru krupice
100 g rozpuštěného másla
2 žloutky
špetka soli
50 g mandlových plátků
50 g rozinek v rumu
1 lžička citronové kůry
trochu hladké mouky na poprášení

Náplň

750 g tučného tvarohu
2 celá vejce
150 g pískového cukru
50 g mandlových plátků
50 g rozinek v rumu
1 lžíce citronové kůry
1 vanilkový cukr

Dokončení

10 lžic strouhaného perníku
100 g rozpuštěného másla
50 g rumu
cukr moučka na posypání

Horácký koláč

Každá oblast má ten svůj hodobožovej koláč. A tenhle náš má rozinky a mandle už i v těstě a po upečení se koupe v rumu a másle. Tradičně se připravuje na Horácku na poutě a všechny Horňačky tvrdí, že nad něj v zemi zdejší není. Na rozdíl od jiných regionů má tento koláč i netradiční hranatý, čtvercový tvar. A víte proč? Protože Horácko patřilo v minulosti k velmi chudým krajům a šetřilo se vším. I místem v peci. Tyto koláče se do pece nosily na dlouhých prknech a vešlo se jich tam o něco více než kulatých.

Postup:

Do mísy odvážíme mouku. V mouce uděláme důlek, přilijeme část vlažného mléka, rozdrobíme droždí a vidličkou rozmícháme kvasnice s mlékem a troškou okolní mouky na kašičku. Necháme vzejít asi 20 minut. Přidáme zbytek surovin a vypracujeme hladké těsto. To necháme zakryté kynout asi hodinu.

Poté těsto rozdělíme na tři stejné části. Posypeme si vál moukou a každý díl vyválíme na tenkou kruhovou placku. Pracujeme opatrně – těsto obsahuje rozinky a mandle a mohlo by se místy trhat. Pokud vám vznikne trhlinka, hned ji zalepte kouskem těsta. Jen tak vám nebude náplň při pečení vytékat.

Všechny suroviny na náplň ručně promícháme vařečkou do hladké směsi, kterou ihned natřeme na připravené koláče. Nepotřené necháme jen okraje na šířku asi 2 cm. Tvaroh na koláči posypeme strouhaným perníkem. Okraje přehneme ze všech čtyř stran dovnitř, aby vznikl čtverec, ale zároveň byla vidět nádivka (viz foto).

Koláče opatrně přeneseme na máslem vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech. Okraje potřeme máslem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C asi na 30 minut. Po vytažení z trouby horký koláč pomažeme zbytkem másla s rumem a zasypeme moučkovým cukrem.

Tip

- Na nádivku se vyvarujte koupě tvarohu v kelímku. Sáhněte po kostce a klidně nechejte tvaroh přes noc v lednici ještě vykapat přes sítko vyložené plátýnkem.
- Tvaroh nešlehejte. Pouze promíchejte vařečkou, a to těsně před použitím, ať příliš nezřídne.



Mrkvance

Je jaro. Všechno raší, ale my pořád čerpáme vitamíny spíš z mrazáku a ze sklepa. Sladké bochánky s mrkvovou náplní jsou další specialitou Horácka. A kdo je neochutnal, nemůže je dostatečně docenit. Zajímavostí je, že v obci Polné zavedla šlechta v minulosti jeden mrkvový den v týdnu. Dbala totiž na přísun potravy a vitamínů pro své poddané. A tahle zelenina je dodneška symbolem polenské pouti, kdy si lidé věší svazek mrkve na vrata a dveře domů.

„Svatý Liguriáši, opatruj nám mrkev naši, ať nám ji Přibyslavští neodnáší."

Ingredience:
(na 20 ks)

Těsto
300 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
220 g mléka
70 g másla
30 g sádla
100 g cukru krupice
2 žloutky
40 g droždí
1 malá lžička semen fenyklu
½ lžičky soli
trochu sádla na vymazání plechů
trochu másla na potření horkých mrkvanců
cukr moučka na posypání

Náplň
300 g jemně nastrouhané mrkve
110 g třtinového cukru
60 g másla
1 vanilkový cukr
špetka mletého pepře

Postup:
V hrnečku zaděláme kvásek z trochy mléka, cukru a kvasnic. Necháme ho vzejít. Do mísy dáme prosetou mouku, cukr, žloutky rozmíchané ve zbytku mléka, rozpuštěné máslo, sádlo a sůl. Nakonec přilijeme kvásek a přidáme rozdrcená semena fenyklu. Vypracujeme hladké těsto a necháme na teple kynout do dvojnásobku objemu.

Mrkev na náplň promícháme s cukrem a vanilkovým cukrem. V kastrolku rozpustíme máslo a mrkev na něm cca 8 minut podusíme. Necháme zcela vychladnout. Poté z mrkve lehce vymačkáme přebytečnou šťávu. Tento krok důrazně doporučuji, protože vytékající šťáva z náplně by vám pak téměř znemožnila bochánky hezky zabalit.

Vykynuté těsto rozdělíme na cca 20 ks. Každý kousek pěkně zploštíme, naplníme mrkvovou nádivkou a zabalíme. Bochánky klademe na sádlem vymazaný plech s dostatečnými rozestupy, aby se nespekly. Před pečením je potřeme rozpuštěným sádlem a necháme asi čtvrt hodiny dokynout na plechu.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Po vytažení z trouby mrkvance potíráme rozpuštěným máslem a sypeme moučkovým cukrem.

Tip

- V některých receptech se mrkvance před pečením sypou ještě celým mákem. I tady platí, co hospodyňka, to trochu jiný recept.



Grahamová veka

Ingredience:
(na 2 ks)

Omládek
100 g vody
1 lžička melasy
130 g hladké mouky
20 g droždí

Těsto
180 g vody
30 g oleje
2 lžičky soli
370 g pšeničné grahamové mouky

Ředkvičková pomazánka

Ingredience:

svazek ředkviček
100 g tvarohu
100 g žervé
pažitka
sůl
pepř
citronová šťáva

Hrášková pomazánka

Ingredience:

200 g hrášku
70 g smetany ke šlehání
25 g bílého jogurtu
100 g dobře vyzrálého ovčího sýra
sůl
pepř
citronová šťáva

Grahamová veka

Grahamová mouka se řadí mezi mouky celozrnné, což znamená, že se mele z celého obilného zrnka. Kromě samotného zrna jsou v ní pomleté ještě i tzv. otruby, tj. ochranný obal zrna. Jméno jí dal americký kazatel Sylvester Graham, který vcelku úspěšně protestoval proti prosívání mouky a nadužívání mouky bílé.

Postup:
Suroviny na omládek smícháme a necháme asi hodinu vzejít. Poté přimícháme zbytek surovin a vypracujeme kompaktní těsto. To necháme v teple kynout asi 90 minut. Během této doby dvakrát promícháme.

Po vykynutí rozdělíme těsto na dvě části. Každý díl na vále vytáhneme na placku a tu stočíme do cca 30 cm dlouhé veky. Válečky pomažeme vodou a obalíme v grahamové mouce (po upečení budou mít pěkně křupavou kůrku). Pak je položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě cca 30 minut dokynout.

Vložíme do trouby vyhřáté na 230 °C a pečeme asi 20 minut.

Přidávám recepty na dvě velmi jednoduché jarní pomazánky, které se k této vece báječně hodí:

Ředkvičková pomazánka

Ředkvičky omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a lehce osolíme (necháme je „vyplakat" a šťávu pak slijeme). Mezitím si dohladka utřeme tvaroh a žervé. Přidáme nakrájenou pažitku, ředkvičky a podle chuti doladíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Hrášková pomazánka

V mixéru rozmělníme hrášek se smetanou a jogurtem. Ovčí sýr nastrouháme najemno a vmícháme do hráškové pasty. Dochutíme solí, pepřem a citronem.

Tip

- Pokud nemáte grahamovou mouku, použijte celozrnnou pšeničnou smíchanou s otrubami. Na tento recept pak budete potřebovat 360 g pšeničné celozrnné mouky a 10 g otrub.



Mouka ze mlýna

Potřebujeme ji téměř do každého receptu a zásadně ovlivní výsledek upečeného výrobku. Vždyť i nejdůležitější potravina – chléb – je jen mouka, voda a sůl. Stejně jako u jiných potravin, i u mouky je nejdůležitější surovina na vstupu. Ze špatného obilí prostě dobrou mouku neumelete.

Já si jezdím pro mouku do mlýna ve Střížově, kde pracuje již několikátá generace mlynářů. Pan mlynář mele úrodu z okolních polí a radí jak poznat kvalitní výrobek. Dobrá mouka se pozná podle barvy. Má odstín světlý, lehce nažloutlý. Krásně a příjemně voní. Na dotek se rozpadá. Zkuste si test sněhové koule. Mouku zmáčkněte v hrsti a snažte se ji zformovat do koule. Pak ji hoďte proti zdi. Kvalitní mouka se okamžitě rozpadne



na prach. Pro pečení je dále důležitý obsah lepku a jeho následný rozvoj v těstě. Zkuste si trochu mouky smíchat s vodou a vymodelovat si váleček. Ten poté natahujte a formujte. Pokud nepraská, je testovaná mouka pro pečení příznivá. Naše babičky uměly na trhu bezpečně poznat kvalitní surovinu od nekvalitní. A my si tuto dovednost musíme znovu obnovit.

Původně u nás byla nejvíce rozšířená mouka žitná. Dnes už velkým procentem převažuje mouka pšeničná. Oproti jiným zemím si však udržujeme jednu mlecí specialitu. Zatímco v širém světě se obilí mele spíše na hladko, u nás se stále drží i mouka semletá na polohrubo a hrubo.

