

# Obsah

- [Briošky](#)
- [Kváskové křupky](#)
- [Podmaslový chleba](#)
- [Toustový chleba](#)
- [Zitný chleba](#)

# Recepty

# Briošky

- 170 g hladké mouky
- 135 g hrubé mouky
- 60 g másla
- 1 vejce do těsta, jedno na potření
- 1 sáček sušeného droždí
- 1.5 dcl mléka
- dvě vrchovaté čajové lžičky soli

Máslo vytáhnout z lednice, aby povolilo. Do zteplaného mléka nasypat sáček droždí, přidat pár lžic hladké mouky a promíchat. Nádobu neprodrysně zavřít a nechat 15-30 minut, než se droždí nastartuje. Pak přidat vejce a za průběžného mixování přidávat mouku. Jakmile je všechna mouka zapracovaná do těsta, přidat máslo a mixovat, dokud se nezapracuje i máslo.

Těsto překlopit do vymazané nádoby a zakryté nechat kynout dvě hodiny. Poté vyklopit těsto na pomoučený vál, rozdělit na čtyři stejně velké části a vypracovat z nich bochánky. Ty dát na plech na pečící papír a nechat dalších 45 minut kynout. Pak potřít směsí vejce a trochy mléky, posypat sezamovými semínky a dát do trouby na 180°C na 20 minut na ohřev z obou stran.

Po vyjmutí z trouby zakrýt utěrkou a nechat vychladnout.



# Kváskové křupky

- 150 g žitného rozkvasu
  - 75 g žitné mouky
  - 75 g vody
  - pár lžic žitného kvásku
- 100 g hladké mouky
- 100 g žitné mouky
- 100 g špaldové mouky
- 2 lžíce sádla
- 1 vejce
- 1 lžička soli
- semínka/koření na ozdobení

Vypracovat ze surovin tuhé těsto a vyválet ho na 0.5 - 1 cm tlustý plát, a vykrajovátky ho nadělit na jednotlivé kusy křupek. Ty obalit ve směsi semínek/koření a dát na pečící papír na plech. Péct v předehřáté troubě na 180-200° C cca 15 minut.

# Podmáslový chleba

- 200g žitného rozkvasu
  - 100 g žitné mouky
  - 100 g vody
  - pár lžic žitného kvásku
- 375 pšeničné chlebové mouky
- 210 ml podmáslí
- 15 g soli
- 1 lžíce drceného kmínu

Ze surovin vypracovat tuhé těsto, ideálně i s pomocí robotu. Těsto dát do mísy a zakrýt utěrkou. Po hodině přeložit. Po další hodině opět přeložit, vypracovat bochník a dát do pomoučené ošatky na další dvě hodiny kynout.

Péct v předehřáté troubě na 230° na horní i dolní 15 minut, po tuto dobu mít v troubě misku s vodou. Poté vyndat misku, odvětrat troubu a dopéct na 190° na 30 minut na spodní ohřev.

## Toustový chleba

- 350 g hladké mouky
- 1/2 sáčku sušeného droždí
- 250 ml mléka
- lžička soli
- 50 g másla

Smíchat mléko se 100 gramy mouky, přisypat droždí a nechat probudit. Přidat sůl, zbytek mouky a ostatní ingredience a vypracovat těsto. Těsto nechat 2-3 hodiny kynout, periodicky překládat. Pak z těsta vypracovat špalek a položit do formy, nechat kynout, dokud nedosáhne uspokojivé velikosti. Péct v předehřáté troubě na 190°C, 10 minut zeshora i zespoda a 20 minut pouze zespoda.



# Žitný chleba

- 400 g žitného rozkvasu
  - 200 g žitné mouky
  - 200 g vody
  - pár lžic žitného kvásku
- 150 g žitné mouky
- 150 g hladké pšeničné mouky
- 100 g špaldové mouky
- 3 lžičky soli
- semínka (slunečnice, mák, ...)
- 320 ml vlažné (převařené vody)

Smíchat přísady na rozvas a nechat v hermeticky izolované nádobě v pokojové teplotě ležet 12 hodin (ideálně přes noc).

Poté rozkvas smíchat se zbývajícími přísadami na těsto a nalít do máslem vymazané pečící formy. Pod utěrkou nechat v pokojové teplotě kynout další 2-3 hodiny.

Péct v předehřáté troubě na 230°C 10 minut ze všech stran, poté přepnout na spodní ohřev + horkovzduch a péct dalších 20 minut na 200°C.

