

# Pečeme

moučníky po celý rok



## Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

*Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umístování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.*



LEA FILIPOVÁ

# Pečeme moučníky po celý rok

Vydala Grada Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7

obchod@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400

jako svou 3087. publikaci

Odpovědná redaktorka Helga Jindrová

Grafická úprava a sazba Eva Hradiláková

Fotografie v barevné příloze a na obálce Jiří Poláček

Fotografie v textu Eva Hradiláková

Počet stran 192 a 32 stran barevné přílohy

První vydání, Praha 2007

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2007

Cover Design © Eva Hradiláková, 2007

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-2086-9 (tištěná verze)

ISBN 978-80-247-6407-8 (elektronická verze ve formátu PDF)

© Grada Publishing, a.s. 2011

ÚVOD .....	7
POMOCNÍCI V KUCHYNI .....	9
MALÝ KUCHYŇSKÝ SLOVNÍČEK .....	10
<b>MOUČNÍKY A PEČIVO Z KYNUTÉHO TĚSTA .....</b>	<b>13</b>
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA TUŽŠÍHO .....	18
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA POLOTUHÉHO .....	25
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA ŘÍDKÉHO .....	36
PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA PLUNDROVÉHO .....	37
PEČEME ZE SMAŽENÉHO KYNUTÉHO TĚSTA .....	39
<b>MOUČNÍKY Z PIŠKOTOVÉHO A TŘENÉHO TĚSTA .....</b>	<b>41</b>
PEČEME Z PIŠKOTOVÉHO TĚSTA .....	45
PEČEME Z TŘENÉHO TĚSTA .....	59
<b>MOUČNÍKY Z LINECKÉHO A KŘEHKÉHO TĚSTA .....</b>	<b>71</b>
PEČEME Z LINECKÉHO TĚSTA .....	76
PEČEME Z KŘEHKÉHO TĚSTA .....	80
<b>MOUČNÍKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA .....</b>	<b>87</b>
PEČEME Z ODPALOVANÉHO TĚSTA .....	89
<b>MOUČNÍKY Z TAŽENÉHO A LISTOVÉHO TĚSTA .....</b>	<b>93</b>
PEČEME Z TAŽENÉHO TĚSTA .....	97
PEČEME Z LISTOVÉHO TĚSTA .....	100
<b>PERNÍK .....</b>	<b>103</b>
<b>CUKROVÍ A PEČIVO Z BÍLKŮ .....</b>	<b>111</b>
PEČEME CUKROVÍ Z BÍLKŮ .....	113
PEČEME PEČIVO Z BÍLKŮ .....	116
<b>NEJEN VÁNOČNÍ PEČIVO A CUKROVÍ .....</b>	<b>117</b>
VÁNOČNÍ KLASIKA .....	119
DVOUBAREVNÉ PEČIVO .....	120
PEČIVO Z LINECKÉHO A KŘEHKÉHO TĚSTA .....	121

PEČIVO S OŘECHY .....	128
PEČIVO PLNĚNÉ KRÉMY .....	134
VÁNOČNÍ RYCHLOVKY ANEB PEČEME Z JEDNOHO TĚSTA (I S DĚTMI) .....	136
RŮZNÉ .....	138
NEPEČENÉ CUKROVÍ .....	139
CUKROVÍ Z VAJEC BEZ MOUKY .....	146
OVOCE V ČOKOLÁDĚ .....	146
<b>DIETNÍ MOUČNÍKY A PEČIVO .....</b>	<b>147</b>
PEČEME PRO DIABETIKY .....	148
PEČEME S OMEZENÍM CUKRU A S VYŠŠÍM PODÍLEM ROSTLINNÝCH PRODUKTŮ .....	155
ŠETŘICÍ DIETA .....	161
BEZLEPKOVÁ DIETA .....	165
<b>NÁPLNĚ, DROBENKA, KRÉMY, POLEVY, ZDOBENÍ .....</b>	<b>169</b>
NÁPLNĚ DO TĚST .....	170
DROBENKA .....	171
KRÉMY .....	171
POLEVY .....	175
ZDOBENÍ .....	177
<b>ABECEDNÍ REJSTŘÍK .....</b>	<b>179</b>
<b>REJSTŘÍK PODLE DRUHŮ TĚST .....</b>	<b>184</b>

## ÚVOD



Téma pečení je stále aktuální a tak staré, jako lidstvo samo. Pokrok si však žádá své – od rozpálených kamenů dávnověku a středověkých černých a temných kuchyní jsme se dostali k zařízením, která mnohdy vypadají spíše jako moderní laboratoře. Díky technickému pokroku a spoustě elektrických a cenově dostupných pomocníků nemusí být tyto kuchyně jen výsadou mladých domácností. Přesto jsem dlouholetou praxí zaznamenala, že leckde drahé přístroje spí, zastrčené v luxusních kuchyňských skříňkách.

Proto jsem tuto knížku rad a receptů sestavila s využitím těchto báječných pomocníků, ale zároveň i podle tradičního zpracování.

Nebojte se péci! Pečte po celý rok a připravíte svým příbuzným, přátelům a známým nezapomenutelné zážitky.

Ať se vám všem daří!

*Lea Filipová*



Jsou jich na trhu spousta, je těžké se rozhodnout. **Kuchyňské přístroje** si můžeme vybírat nejen podle funkce, ale i podle designu a sladit do barvy kuchyně a dalších kuchyňských doplňků. S jejich pomocí se doby přípravy těst zkracují na minimum.

Kuchyňská technika bleskurychle nastrouhá jablka, karotku, perník, rozmixuje ořechy i strouhanku, ušlehá a promíchá jakékoliv těsto, náplň, polevu, stačí jen vyměnit metly, háky a mísy. Celý přístroj přitom zabere jen zanedbatelný prostor na kuchyňské lince. Není to báječné?

Dalšími pomocníky jsou **fólie**, na nichž jsou znázorněny kružnice různých velikostí, těsto na nich snadno vyválíme, vykrojíme a nelepí se na podložku.

K standardnímu vybavení našich kuchyní již patří **válečky s teflonovým potahem, papír a teflonové fólie** na pečení, různé **plechy** a nejryznější **formy**, které není třeba vytírat tukem ani vysypávat moukou, upečené těsto z nich snadno „vypadne“. V receptech uvádím pouze názvy nejčastěji používaných plechů a forem, proto zde přikládám rozměry těch nejběžnějších:

Velký plech	45 × 30 cm
Menší plech	35 × 25 cm
Menší plech s vyššími okraji	35 × 25 cm
Malý plech s vyššími okraji	27 × 17 cm
Koláčová forma velká	průměr 30 cm
Koláčová forma malá	průměr 25 cm
Bábovka velká (1)	průměr 24 cm
Bábovka malá (2)	průměr 20 cm
Savarin	průměr 24 cm
Dortová forma velká (3)	průměr 24 cm
Dortová forma menší	průměr 21 cm
Srncí hřbet velký (4)	délka 28 cm
Srncí hřbet menší	délka 25 cm
Forma na chlebiček velká (5)	délka 30 cm
Forma na chlebiček střední	délka 25 cm
Forma na chlebiček malá	délka 20 cm

Vynikající je kovová nebo plastová **nádobka se sítkem**. Stačí pohybovat páčkou, prosátá mouka (i moučkový cukr) rychle propadá a nepráší.




**Digitální váhy** v nejrůznějších provedeních i s miskami na potraviny jsou dnes cenově dostupné a neměly by chybět v žádné domácnosti. Nezapomínejte na to, že nejdříve zvážíme mísu, váhu vynulujeme, naplníme jednou surovinou, vynulujeme, a tak přidáváme další přísady. Tuky odvažovat nemusíme. Většinou jsou baleny po 250 g, jejich překrojením dostaneme 125 g, čtvrtina je cca 60 g. V receptech je na to již pamatováno.


Moučkovému cukru dodá pravá vanilka nezměnitelné aroma. Vanilkový cukr si snadno připravíme vložením rozříznutého lusku do nádoby s cukrem. Běžně prodávaný sáčkový cukr s chemicky vyrobeným vanilinem nikdy nemůže nahradit pravou chuť a aroma vanilky, proto nelitujeme vyšší cenu za pravý lusku!

Užitečný – není to marnivost ani plýtvání časem – je **sešit**, který každá (nejen mladá) hospodyňka po čase ocení. Zapisujeme do něj např. hmotnost některých základních potravin na oblíbené a často připravované moučníky, které, odměřené a zapsané na hrnky (stále jedna velikost), bleskově připravíme k upečení.

Také si poznamenáme např. recept na moučník, který nás nadchl a jeho výrobu si určitě zopakujeme. Zapisujeme si, v jaké formě jsme jej pekli, jaký krém nebo polevu jsme použili atd. A také nezdrary, které nás potkaly a kterých se příště musíme vyvarovat. Zapisování a podobná činnost určitě nadchne i děti. Zapijme je!

V dalším textu jsem některé recepty pro lepší orientaci a využití označila symboly:

-  sváteční (narozeleniny, svátky)
-  vánoční
-  velikonoční

 recepty označené tímto symbolem jsou vyobrazeny v barevné příloze



# MALÝ KUCHYŇSKÝ SLOVNÍČEK

## AMARETTO

likér italské provenience, chutnající nepatrně po hořkých mandlích; výborný k ochucování krémů, piškotových korpusů, zmrzlinových pohárů a ovocných dezertů

## AMONIUM

přípravek na kypření nižších těst, rozpouštíme je v trošce vody a přidáváme i s tekutinou k mouce a ostatním surovinám

## ARAŠÍDY

nejsou oříšky, ale plody podzemnice olejné (Erdnuss, groundnut)

## BRANDY

[brendy] anglický název pro ušlechtilý vinný destilát; dodává těstům i krémům vynikající chuť; nazývají se tak všechny destiláty pálené z vína mimo oblast Cognac, a to nejen ve Francii, ale i v jiných zemích světa

## CITRONÁT

dužina z citrusového plodu cedrátu, která se nadrobno krájí a prosazuje (kanduje)

## COGNAC

[koňak] ušlechtilý vinný destilát, pocházející z francouzské oblasti Cognac; má zlatohnědou barvu, nádhernou vůni i chuť, čemuž odpovídá i jeho cena, proto by bylo téměř barbarstvím použít jej k ochucování

## CUKR KRUPICE

svou strukturou připomíná spíše písek než krupici, proto jej také tak v receptech uvádím

## CUKR KRYSTAL

má použití podobné jako cukr pískový, nepoužíváme jej do těsta lineckého a křehkého (špatně se vyvaluje)

## CUKR MOUČKA

vždy jej proséváme a používáme do těsta lineckého a křehkého, na posypání moučníků a pečiva, je vhodný k dochucování krémů, šlehačky apod.

## DIETY

soubor pokrmů, omezujících nebo zakazujících používání některých potravin (cukr, lepek, žloutky, tuky)

## DROŽDÍ

na trhu jsou k dostání balené kostičky čerstvého droždí o hmotnosti 42 g; sušené droždí (balené v sáčcích) nikdy nenahradí droždí čerstvé, proto je používáme pouze v krajní nouzi

## DŽEM

řidší zavařenina s kousky ovoce

## CHLADNIČKA

kuchyňské zařízení s chladícím prostorem, sloužící k uchování potravin; v běžném hovoru se často nesprávně užívá termín „lednice“

## KANDOVÁNÍ

proslazování, konzervování cukrem

## KORINTKY

malé, tmavé rozinky

## KULÉR

hustý tmavý karamel k přibarvování likérů i cukrárenských výrobků

## KYPŘÍCÍ PRÁŠEK

do pečiva, do perníku (proséváme jej s moukou)

## MANDLOVÁ HMOTA

nazývána též marcipán, je vyrobená z oloupaných, prosušených a nastrouhaných mandlí, utřených s bílký a prosátým moučkovým cukrem na vláčnou hmotu; přibarvuje se potravinářskými barvivy na jemné odstíny; z mandlové hmoty se vyrábějí různé figurky na ozdobení dortů a jiných výrobků, pláty marcipánu se obalují celé dorty

## MARASCHINO

[maraskino] likér vynikající chuti původně italské provenience, zpracováván ze zvláštního druhu dalmatských višní; spíše než k pití je vynikající k ochucení zmrzlinových pohárů a ovocných dezertů; jeho výrobou se nyní zabývá Chorvatsko a Itálie

## MARCIPÁN

viz mandlová hmota

## MARMELÁDA

hustší kompaktní zavařenina z protlačeného ovoce

## MÁSLO

tuk z kravského mléka (smetany) s různým procentuálním podílem mléčného tuku; je nepostradatelné zvláště do náplní a krémů, do těst a k potírání těst; máslo často nahrazujeme rostlinnými tuky; v textech pro zjednodušení uvádím jen „tuk“

## MELEME

koření (sušený zázvor, hřebíček, badyán, anýz, nové koření atd.)

## MIXÉR

existuje jako samostatný přístroj, nebo jako součást šlehače s hnětačem nebo kuchyňského přístroje (robotu); nahradí mlýnky na strouhání ořechů, piškotů, rozmělní ovoce, zeleninu, našlehá nápoje teplé i studené; není však náhradou za šlehač, užívaný ke šlehání piškotových a třených těst

## MLÉKO

živočišný produkt, na trhu většinou kravské, s různým obsahem tuku; mléko není nápoj, ale důležitá potravina, obsahující kvalitní bílkoviny, minerální látky, vitaminy; kozí mléko má v současné době uplatnění ve výživě osob, trpících celiakií (alergií na lepek); tekuté výrobky ze sóji a některých obilovin nejsou mlékem a neměly by být ani takto nazývány

## MOUKA HLADKÁ

prosátá, vhodná na pečení

## MOUKA POLOHRUBÁ

prosátá, vhodná na pečení, zahušřování, vaření

## MOUKA HRUBÁ

prosátá, vhodná na vaření, zásadně ji nepoužíváme k pečení

## MRAZNIČKA

kuchyňské zařízení určené ke zmrazování a uchovávání zmrzlých potravin

## ODLEŽET

necháváme těsta, náplně, některé druhy pečiva apod.

## ODPOČINOUT

si chodí lidé a zvířata

## OŘECHY VLAŠSKÉ

jsou plody ořechu královského (v receptech jen ořechy)

## OŘECHY

ostatní, jsou v receptech konkrétně pojmenovány

## OŘÍŠKY

nazýváme lískovými (v receptech jen oříšky)

## OLEJ

nejvhodnější je slunečnicový, používaný do těst třených, ke smažení, vytírání plechů a forem; nemícháme jej s jinými tuky

## ROZEHŘÍVÁME

tuky, čokoládu

## ROZPOUŠTÍME

želatinu, potravinářská barviva

## ROBOT

kuchyňský přístroj s metlami a háky (viz Šlehač), mísami a dalšími funkcemi na strouhání, drcení, mixování, odšťavování

## RUM

konzumní lihovina, vhodná do těst ke smažení

## RUM KUBÁNSKÝ

destilát pálený z třtinového cukru, s jemnou příchutí po karamelu; dováží se z Kuby a Jamajky; rum bílý je vhodný do bowlí, long drinků, rumem tmavým ochucujeme krémy, náplně, polevy

## SMETANA

je vyrobená z kravského mléka a prodává se s různým obsahem tuku; ve smetaně ke šlehání je 30 – 33 %, na vaření 12 – 18 %, kávová obsahuje ca 10 – 12 %, zakysaná 12 – 18 % tuku

## SODA BIKARBONA

proséváme ji do mouky ke kypření nízkých a vykrajovaných těst

## STROUHÁME

orechy i muškátový oříšek (nikoliv meleme, ve strojku je struhadlo!), jablka, pečivo na strouhanku, perník, čokoládu apod.

## ŠARLOTA

francouzský dezert ze žloutků, cukru, smetany, šlehačky, likéru nebo destilátu, většinou obložený cukrářskými piškoty

## ŠKROB

na současném trhu najdeme různé škrobové moučky vyrobené z brambor, pšenice a kukuřice s různými firemními názvy; používáme je k zahušťování (omáček, polévek, krémů, polev), k přípravě pudinků s různými příchutěmi a obarvenými potravinářskými barvivy, i k přípravě těst (křehkých, bramborových); škrobovou moučku zásadně nepřidáváme do náplní k pečení, ve kterých zanechává jen nepřijemnou chuť

## ŠLEHAČ

elektrický přístroj s vyměnitelnými metlami používáme ke šlehání piškotových a třených těst, bílků, krémů, polev; s háky jej využijeme ke zpracování kynutého, lineckého a křehkého těsta, s jiným příslušným nástavcem k drcení (mixování)

## ŠPETKA

množství sypké přísady, kterou uchopíme do tří prstů

## TUKY

vyrobené z rostlinných olejů, jsou ztužené, vhodné do náplní, do těst, k potírání moučníků, vytírání plechů a forem; nemícháme je s jinými tuky (máslem, olejem)

## VEJCE

produkty ptáků; zásadně je nazýváme vejci (nikoliv vajíčky)

## VAJÍČKO

produkty ostatních živočichů, např. jikry

## VÁHA

kuchyňský přístroj, na němž vážíme suroviny na gramy (g) a kilogramy (kg)

## VANILIN

chemicky připravené aroma, hodně nepodobné vůni vanilky

## VANILKA

pružný lusk (správně tobolka), uvnitř s tmavou aromatickou hmotou a malinkými semínky; vanilka je nenahraditelná, pochází z Mexika, ale její pěstování se rozšířilo do mnoha tropických oblastí; jedno z nejdražších koření; vanilku balenou v neprodyšně uzavřených obalech koupíme v každém hypermarketu

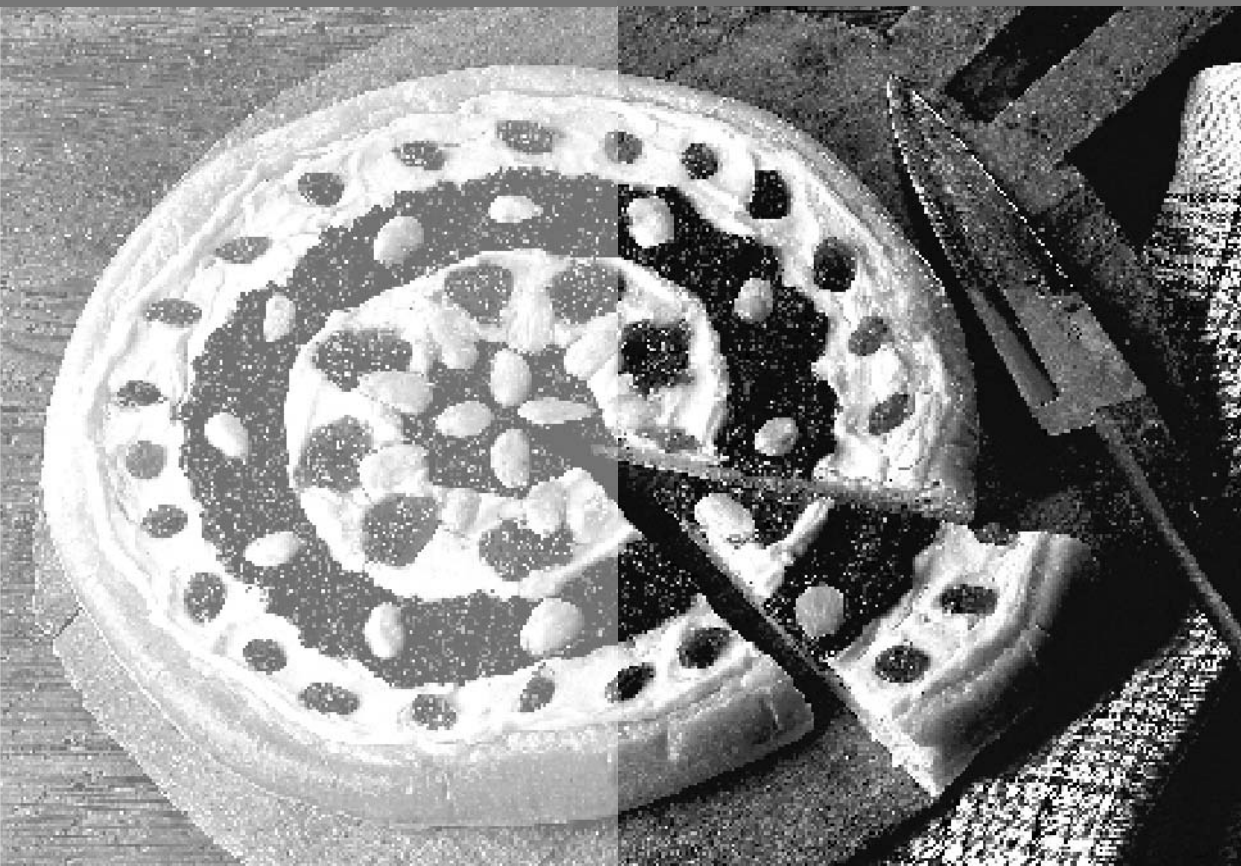
## ŽELATINA

je živočišná bílkovina, vyrobená z kůže a jiných částí jatečných zvířat; želatinu práškovou namáčíme předem do vlažné vody; v nejvyšší kvalitě a ceně je želatina upravená do průhledných plátek

## ŽELÉ DORTOVÉ

škrobová moučka (někdy přibarvená), slouží k přelití dortů a koláčů s čerstvým ovocem; prášek se rozmíchá ve studené vodě a krátce povaří

## MOUČNÍKY A PEČIVO Z KYNUTÉHO TĚSTA



*Moučníky z kynutého, kynutého plundrového (překládaného) a kynutého smaženého těsta patří v české kuchyni k nejoblíbenějším, mají zde dlouhou tradici, ale jsou známé i v kuchyních světových.*

**KYNUTÉ TĚSTO** dělíme podle přípravy na:

**Tuhé**, z něhož pečeme vánočky a bochánky (mazance). Čím dál častěji se i u nás pečou štoly, známé především z kuchyně našich německých sousedů.

**Polotuhé** na koláčky posvícenské, šátečkové, svatební, koláče české i moravské, plněné nejrůznějšími náplněmi, právě tak jako buchty, koláče na plech a záviy nebo bábovky.

**Řídké** těsto upotřebíme na bábovky a na některé koláče na plech.

**Plundrové** (překládané) **kynuté těsto** je náročnější na přípravu. Do kynutého těsta vpracujeme tukovou placku podobně jako u těsta listového. Překládáním se mezi kynuté těsto rozválí tuk, který pečením nabývá a pečivo z něj je jemné a vláčné. Pečeme z něj koláče, rohlíčky, kohoutí hřebeny i záviy s nejrůznějšími náplněmi. Těsto různě zdobíme. Mřížka na plastovém válečku slouží k dekoraci z tvárných těst. Válečkem přejedeme vyválené těsto, opatrně je roztáhneme a přeneseme na připravené těsto většinou již s náplní. Před pečením je potřeme rozšlehaným vejcem nebo mlékem s pískovým cukrem.

**Kynuté těsto na smažení** používáme k přípravě koblih, šišek a nejrůznějších tvarů oblíbených v regionálních kuchyních naší republiky.



**Na kynuté těsto potřebujeme:**

- hladkou nebo polohrubou mouku
- pískový nebo krystalový cukr
- čerstvé droždí; nedoporučuji oschlé nebo rozměklé
- teplé mléko nebo vodu
- sůl
- žloutky (bílky zmrazíme a upotřebíme jinak); částečně nebo zcela je nahradíme sójovou moukou, zvláště při omezení příjmu cholesterolu nebo v některých dietách; někdy je můžeme i vynechat
- tuk, máslo nebo sádlo (tuky zásadně nemícháme!)
- koření – vanilinový nebo vanilkový cukr, skořice, muškátový oříšek, kurkuma (pro barvu)
- nejrůznější přísady – rozinky, mandle, ořechy, oříšky, mák, prosazené ovoce, citronát, různé vločky a semínka; kůru z citrusových plodů zásadně nepřidáváme, protože je chemicky ošetřena a postřik nelze ničím odstranit
- vejce, žloutek nebo mléko s cukrem na potřetí těsta před pečením – pro barvu těsta i chuť okrajů

*K přípravě kynutého plundrového těsta potřebujeme na tukovou placku ještě:*

- máslo nebo tuk

Všechny suroviny si připravíme předem, aby měly přibližně stejnou teplotu.

Mouku před použitím vždy proséváme, jednak pro případné odstranění nežádoucích příměsí a také pro nakypření.

Pro menší množství těsta rozdrobíme droždí doprostřed mouky, pro větší připravujeme kvásek zvlášť v hrnečku. Tím také zjistíme, zda je čerstvé a dobře kyne. Zvláště v době mrazů dbáme na to, aby droždí při dopravě nenamrzlo, tím by těsto nevykynulo a všechny použité suroviny by se znehodnotily.

Sušené droždí používáme jen v nejnужnějším případě, a to pouze pro menší dávku těsta, jeho množství zvýšíme nejméně na dvojnásobek čerstvého.

## ZPRACOVÁNÍ KYNUTÉHO TĚSTA

### 1. tradičně

Do mísy prosejeme mouku, doprostřed rozdrobíme droždí, přidáme asi polovinu cukru a s trochou mléka a mouku rozmícháme, mísu přikryjeme.



K vykynutému droždí přidáme zbylý cukr. Misku kolem mísy osolíme, nikdy ji nesypeme ke kvásku, narušuje kynutí.

Doplníme žloutky, popř. sójovou moukou, nebo žloutky vůbec vynecháme.

Postupně přiléváme teplé mléko (horké by zničilo kvasinky droždí – podobně jako při namrznutí a těsto by nevykynulo) nebo vodu, rozehřátý a prochlazený tuk (nikoli horký, podobně jako tekutinu), popř. koření. S moukou zpracováváme na vláčné těsto, které se nechytá mísy ani vařečky.

Pokud se stane, že těsto přelijeme – utopíme mlynáře, jak se říkalo – to znamená, že jsme přidali mnoho tekutiny a v míse je „blátíčko“, je třeba přidat více mouky, jinak nebude pečivo pěkné ani chutné. Naopak, použijeme-li méně tekutiny, zbylou mouku se již nesnažíme do těsta vpracovávat, bylo by příliš tuhé a opět nevhodné pro hotový výrobek.

Vypracované těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme je v pokojové teploty kynout. Nikdy je nedáváme na horká tělesa topení, vysoká teplota nespědí těstu ani kvalitě finálního výrobku.

Kynutí podle množství, druhu a venkovní teploty trvá asi 45 minut – 1,5 hodiny, během této doby těsto ještě jednou propracujeme a opět přikryjeme. Správně vykynuté zvěšší asi 2,5krát objem. Také vmáčknutím prstu doprostřed těsta zjistíme správně vykynuté těsto – důlek se opět vyrovná.

### 2. elektrickým ručním šlehačem

Kvásek připravíme jako v předešlém postupu a použijeme k tomu metlu šlehače. Po vykynutí přidáváme další suroviny a háky šlehače vprostřed mísy zpracujeme. Háky odstraníme, těsto poprášíme moukou, přikryjeme je a necháme kynout.

### 3. kuchyňským robotem

Kvásek připravíme zvlášť. Do mísy robotu dáme asi třetinu mouky, přidáme kvásek, zbylý cukr, část mléka a háky zpracováváme těsto za postupného přidávání ostatních surovin. Teprve po důkladném zpracování postupně přidáváme zbylou mouku a těsto prohněteme na požadovanou hustotu. Háky odstraníme, těsto poprášíme moukou, přikryjeme je a necháme kynout.

- Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál a propracujeme je.
- Plníme je a vkládáme do forem nebo na plechy vytřené rozehřátým tukem. K potření stačí i papír od použitého tuku. Uplatnění najde papír na pečení nebo speciální teflonová fólie a také silikonové plechy a formy.
- Někdy těsto potíráme rozšlehaným vejcem (žloutkem, mlékem s cukrem) a různě sypeme.
- Na plnění použijeme čerstvé, zmrazené i odkapané kompotované ovoce, tvaroh, mák, ořechy, povidla, džemy, marmelády, rozinky, oříšky, mandle, skořici, strouhaný kokos, proslazené ovoce.
- Těsto necháme ještě asi 10 minut kynout, potom je potíráme, sypeme a vkládáme do trouby vyhřáté na 190 – 210 °C. Teploty jsou pouze orientační!
- Menší kousky pečeme zprudka, aby se těsto příliš nevysušovalo. Větší kusy krátce zapečeme, pak teplotu snížíme a zvolna dopékáme, aby se těsto propeklo. Vpíchnutím špejle do prostřed těsta zjistíme, zda je již upečené – špejle zůstane suchá. Jestliže není těsto ještě propečené, ale na povrchu se již zbarvuje, přikryjeme je papírem na pečení nebo alobalem.
- Menší kousky pečiva sesuneme nebo vyklopíme na drátěnou podložku, popř. pocukrujeme, po prochlazení je uložíme do mísy a přikryjeme. Pečivo, které během dvou dnů nespotřebujeme, vždy vychladlé vložíme do plastových

sáčků nebo jiných vhodných obalů a uložíme v mrazničce. Před konzumací je včas vyjme-  
me, popř. krátce prohřejeme v mírně vyhřáté  
kuchyňské nebo mikrovlnné troubě. Spotřebu-  
jeme do 4 – 5 měsíců.

### **Těsto plundrové**

připravíme stejně jako těsto kynuté (s nižším  
obsahem tuku podle postupu 1, 2 nebo 3). Tuk  
s trochou mouky zpracujeme na tukovou placku  
podle způsobu A, nebo rychlejšího a snadnějšího  
způsobu B:

**Způsob A:** Tuk zpracujeme s odváženou mou-  
kou a utvoříme z něj čtvercovou placku. Částeč-  
ně vykynuté těsto rozválíme na čtverec, na něj  
na koso položíme tukovou placku, těsto přes ni  
přeložíme jako obálku a okraje přimáčkneme.  
Čtverec kynutého těsta nesmí být příliš velký,  
aby se po přiložení tukové placky a přimáčknutí  
neutvořily mezery. Těsto rozválíme na větší obdél-  
ník a zároveň dbáme, abychom je neprotrhli. Při  
pečení by tuk prýštil a výrobky by nebyly vzhledné  
ani chutné (podobně zpracováváme těsto listové,  
str. 96). Obdélník přeložíme natřikrát, rozválíme  
jej a znovu natřikrát přeložíme. Přitom dbáme, aby  
se tuková placka rovnoměrně rozválela do kynuté-  
ho těsta. Na váleček netlačíme, spíše jím na těsto  
jen poklepáváme. Potom je přikryjeme a nechá-  
me v chladu asi hodinu odležet, pak pokračujeme  
ještě dvakrát, dobu mezi převálením zkracujeme,  
aby těsto příliš nekynulo.

**Způsob B:** Částečně vykynuté těsto rozválíme  
na čtverec a tloušťku asi 1 cm. Ztuhlý tuk nakrá-  
jíme na stejné plátky, rozložíme je vedle sebe na  
polovinu těsta, zbylé těsto na ně přeložíme, roz-  
válíme na obdélník a pokračujeme stejně jako při  
způsobu A.

Zpracované těsto přemístíme na suchý plech,  
popř. potíráme rozšlehaným vejcem i s mlékem,  
vložíme je do trouby vyhřáté na 230 °C, po zape-  
čení (asi 7 minut) teplotu snížíme na 200 °C  
a dopečeme. Teplé pečivo sesuneme na plech,  
po krátkém ochladnutí je přeložíme do mísy  
a přikryjeme, popř. pocukrujeme nebo ozdobíme  
polevami (str. 175).

Přebytek pečiva uložíme ve vhodných obalech do  
mrazničky. Před podáváním je vyjme-  
me a v teplé nebo mikrovlnné troubě krátce prohřejeme. Spo-  
třebujeme do 3 měsíců.



### **Těsto ke smažení**

připravujeme většinou v zimě, v době masopust-  
ního veselí. Dáváme do něj menší množství tuku  
a cukru, přidáváme však více žloutků, tím těs-  
to výrazně zjemníme a zkypříme, a také trochu  
alkoholu, nejlépe rumu nebo brandy. Alkohol  
působí dobře při kynutí těsta, smažením však  
vyrchá a zanechá jen své příjemné aroma. Těs-  
to smažíme ve vyšší vrstvě horkého tuku dozla-  
tova, po vyjmutí je osušíme v papírové utěrce  
a pocukrujeme. Smažené pečivo není vhodné ke  
zmrazování.

## KYNUTÉ TĚSTO TUŽŠÍ

600 g hladké nebo polohrubé mouky  
42 g (1 kostka) droždí  
150 g pískového nebo krystalového cukru  
180 g (3/4 balení) másla nebo tuku  
asi 200 ml mléka  
2 žloutky  
na špičku kulatého nože soli  
špetka nastrouhaného muškátového oříšku  
popř. 1/2 lžičky kurkumy (jsou-li žloutky bledé)

## KYNUTÉ TĚSTO POLOTUHÉ

### **Větší dávka:**

600 g hladké nebo polohrubé mouky  
42 g (1 kostka) droždí  
80 g pískového cukru  
asi 250 ml mléka  
na špičku kulatého nože soli  
90 – 125 g másla nebo tuku  
popř. 2 – 3 žloutky

### **Mensí dávka:**

400 g hladké nebo polohrubé mouky  
30 g droždí  
50 g pískového cukru  
asi 200 ml mléka  
na špičku nože soli  
60 – 90 g másla nebo tuku  
popř. 1 – 2 žloutky

## KYNUTÉ TĚSTO ŘÍDKÉ

250 g hladké nebo polohrubé mouky  
20 g (půl kostky) droždí  
50 g pískového cukru  
200 ml mléka  
na špičku nože soli  
60 g másla nebo tuku  
1 – 2 žloutky

## TĚSTO PLUNDROVÉ

### **Tuková placka:**

250 g másla nebo tuku  
(z toho 30 g odložíme do kynutého těsta)  
100 g hladké nebo polohrubé mouky

### **Kynuté těsto:**

400 g hladké nebo polohrubé mouky  
42 g (1 kostka) droždí  
50 g pískového cukru  
200 – 250 ml mléka  
na špičku nože soli  
2 žloutky  
30 g másla nebo tuku  
(odložené z tukové placky)

## KYNUTÉ TĚSTO NA SMAŽENÍ

400 g hladké nebo polohrubé mouky  
30 g droždí  
40 g pískového cukru  
asi 150 ml mléka  
4 – 5 žloutků  
špetka soli  
40 g másla nebo tuku  
40 ml rumu





# PEČEME Z KYNUTÉHO TĚSTA TUŽŠÍHO

## VÁNOČKA

*kynuté těsto tužší (str. 17) se žloutky*

*a špetkou muškátového květu*

*mouka na vyválení*

*100 g rozinek (podle obliby i 100 g citronátu,*

*50 g na nudličky nakrájených mandlí)*

*tuk na plech nebo papír na pečení*

*1 menší vejce na potřetí*

*50 g mandlových plátků*

*vanilkový moučkový cukr*

A1

Těsto vypracujeme i s muškátovým květem podle 1., 2. nebo 3. dříve uvedeného postupu.

Rozinky propláchneme a necháme je odkapat.

Vykynuté těsto přendáme na vál posypaný moukou, propracujeme je s rozinkami, popř. s citronátem a mandlemi. Těsto rozdělíme na 9 kousků a vyválíme z nich roličky. Nejdříve spleteme 4 roličky, přeneseme je na tukem potřený nebo papírem vyložený plech a vprostřed je po celé délce promáčkneme. Na ně přeneseme cop ze 3 o něco delších roliček, opět promáčkneme, nakonec poklademe stočenými 2 o něco delšími roličkami. Konce roliček podložíme pod spodní cop a necháme ještě asi 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Těsto potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi, vložíme do trouby, po 10 minutách teplotu snížíme na 180 °C a vánočku upečeme dozlatova. Pokud těsto začí-

ná na povrchu příliš tmavnout a není ještě propečené, přikryjeme je papírem na pečení nebo alobalem. Propečení těsta poznáme vpíchnutím špejle dovnitř těsta (po vyjmutí musí být suchá).

Upečenou vánočku sesuneme na drátěnou podložku a necháme vychladnout. Zabalíme ji do ubrousku a necháme 2 – 3 dny odležet. Vánočku pocukrujeme moučkovým vanilkovým cukrem.

Vánočka zabalená v ubrousku a uložená v chladu vydrží až 2 týdny. Pečeme ji i během roku ke kávě, čaji, kakau, mléku.

### TIP

*Pro začátečníky: Z těsta upečeme dvě menší vánočky ze 3 a 2 roliček.*

## ŠTOLA S MARCIPÁNEM

*kynuté těsto tužší (str. 17)*

*mouka na vyválení*

*tuk nebo papír na pečení*

*60 g másla nebo tuku*

*150 g rozinek*

*rum*

*200 g citronátu*

*100 g na nudličky nakrájených mandlí*

*vanilkový moučkový cukr*

NÁPLŇ:

*200 g mandlové hmoty*

*(marcipánu – hotový výrobek)*

*1 žloutek*

*50 g moučkového cukru*

*50 ml mandlového likéru*

Na náplň zpracujeme v mixéru mandlovou hmotu se žloutkem, cukrem a likérem, přikryjeme a necháme v chladu odležet, před upotřebením ji upravíme do válečku.

Propláchnuté rozinky zakapeme rumem.

Vykynuté těsto na vále posypaném moukou propracujeme s rozinkami, s rumem, citronátem a mandlemi, rozválíme je asi na 25 cm dlouhý, vyšší plát, na něj položíme roličku z mandlové hmoty,



přehneme na ni těsto z jedné strany, přehneme zbývající těsto, přeneseme je na tukem potřeny nebo papírem vyložený plech a necháme ještě chvíli kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Těsto potřeme rozehřátým tukem, vložíme do trouby, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a upečeme. Vpíchnutím špejle se přesvědčíme, zda je již upečené. Štolu sesuneme na drátěnou podložku, ihned ji potíráme rozehřátým tukem až do spotřebování a hodně ji posypeme cukrem. Vychladlou zabalíme a necháme v chladu odležet.

Doba k odležení: 2 – 4 týdny

**TIP** Mandlovou hmotu rozválíme na plát a položíme ji na těsto, které pak upravíme na štolu.

**TIP** Z tohoto množství těsta upečeme dvě menší štolky.

---

## ŠTOLA S TVAROHEM (S KYPŘICÍM PRÁŠKEM)

---

500 g polohrubé mouky  
1,5 sáčku kypřicího prášku do pečiva  
125 g másla  
150 g pískového cukru  
1 sáček vanilinového cukru  
2 žlutky  
250 g měkkého polotučného tvarohu  
100 g oříšků  
mouka na vyválení  
60 g másla nebo tuku  
vanilkový moučkový cukr

Mouku prosejeme s kypřicím práškem. Změklý tuk utřeme s cukry, přidáme žlutky a našleháme. Přidáváme tvaroh a mouku, oříšky, propláchnuté, odkapané rozinky a zpracujeme tužší těsto. Rozdělíme je na poloviny, upravíme je na štolky, přeneseme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme. Horké štolky potíráme rozehřátým máslem do spotřebování, nakonec je hojně posypeme prosátým cukrem. Po vychladnutí je zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 3 – 4 týdny

---

## ŠTOLA S MAKOVOU NÁPLNÍ

---

500 g polohrubé mouky  
1 kostka (42 g) droždí  
100 g pískového cukru  
asi 200 ml mléka  
2 žlutky, sůl  
125 g tuku  
mouka na vál, tuk na plech  
60 g másla nebo tuku  
vanilkový moučkový cukr

NÁPLŇ:

150 g umletého máku  
asi 150 ml mléka  
50 g pískového cukru  
1 sáček vanilinového cukru  
1 lžička skořice  
1 lžička umletého badyánu, hřebíčku, zázvoru  
a koriandru  
šťáva z poloviny citronu  
100 g ořechů  
50 g citronátu  
50 g rozinek  
rum

Suroviny na těsto zpracujeme podle 1., 2. nebo 3. postupu a necháme je kynout.

Náplň: Mák přelijeme horkým mlékem, přidáme pískový a vanilinový cukr, prosáté koření, citrónovou šťávu, nahrubo nakrájené ořechy, citronát, propláchnuté a odkapané rozinky, podle potřeby zředíme mlékem a dochutíme rumem na vláčnou náplň.

Vykynuté těsto propracujeme na válu, rozválíme, potřeme náplní a upravíme na štolu, přeneseme ji na tukem potřeny plech a necháme ještě asi 15 minut kynout. Potom plech s těstem vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po zapečení teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme. Ještě horkou štolu potíráme rozehřátým tukem až do spotřebování. Nakonec ji celou hojně posypeme vanilkovým moučkovým cukrem.

Vychladlou štolu zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 2 – 3 týdny

---

## ŠTOLA S PISTÁCIEMI

---

500 g polohrubé mouky  
1/4 lžičky soli  
1 kostka (42 g) droždí  
100 g pískového cukru  
asi 200 ml mléka  
1 lžička skořice, mletého hřebíčku a badyánu  
špetka šafránu  
180 g tuku  
100 g sušených meruněk  
rum  
200 g pistácií  
150 g mandlové hmoty  
50 g moučkového cukru  
60 g másla nebo tuku  
100 g moučkového cukru

Těsto připravíme jako v předešlém receptu (prosejeme do něj koření) a necháme kynout.

Meruňky opláchneme, rozsekáme a zalijeme rumem. 2/3 pistácií nastrouháme, prohněteme je s mandlovou hmotou a prosátým cukrem a upravíme ji na plochý váleček.

Vykynuté těsto přendáme na vál, prohněteme je s odkapanými meruňkami, rozválíme, na těsto položíme pistáciový váleček, upravíme je na štolu, přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě asi 15 minut kynout. Potom těsto vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme. Ještě horkou štolu potíráme rozehřátým tukem až do spotřebování.

Prosátý cukr s trochou rumu z namočených meruněk třeme na hustou polevu. Přelijeme ji na vychladlou štolu a posypeme zbylými, nahrubo nakrájenými pistáciemi. Štolu zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 3 – 4 týdny

---

## ŠTOLA S ČOKOLÁDOU A MANDLEMI

---

500 g polohrubé mouky  
špetka soli  
1 kostka (42 g) droždí  
100 g pískového cukru  
asi 200 ml mléka  
1 lžička mletého zázvoru a kardamomu  
na špičku nože nastrouhaného muškátového  
oříšku  
185 g tuku  
200 g čokolády na vaření  
100 g oloupaných mandlí  
40 g másla nebo tuku  
vanilkový moučkový cukr  
kakao

Těsto připravíme jako v předešlém receptu a necháme je kynout.

Čokoládu nahrubo nakrájíme, mandle nakrájíme na nudličky.

Vykynuté těsto přendáme na vál, propracujeme je s čokoládou, mandlemi a upravíme na štolu, přeneseme ji na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě 15 minut kynout. Potom těsto vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 8 minutách teplotu snížíme na 180 °C a upečeme. Horkou štolu potíráme tukem do spotřebování. Nakonec ji hojně posypeme prosátým cukrem. Vychladlou štolu zabalíme a uložíme do chladu.

Doba k odležení: 3 – 4 týdny

---

## ADVENTNÍ SVÍCEN

---

1/4

2/3 kynutého těsta tužšího  
(str. 17, zbylé těsto použijeme na sněhuláky)  
mouka na vyválení  
50 g propláchnutých rozinek  
50 g mandlových plátků  
tuk na plech nebo papír na pečení a vyšší  
nerezová miska  
malé vejce na potření

Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál, propracujeme je s osušenými rozinkami, mandlemi, rozkrájíme na tři stejné díly, z nichž vyválíme roličky.

Vyšší nerezovou misku potřeme z vnější strany rozehrátým tukem vytřeného, umístíme ji doprostřed plechu. Z roliček spleteme cop a položíme jej na plech kolem misky, konce těsta úhledně spojíme. Těsto necháme ještě 10 minut kynout, potom je potřeme rozšlehaným vejcem, vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 10 minutách teplotu snížíme na 180 °C a dozlatova upečeme. Z vychladlého věnce vyjme misku, přemístíme jej na plochou mísu a ozdobíme čtyřmi svíčkami vloženými do kalíšků. Dozdobíme podle vlastní fantazie – stuhou v barvě svíček, větvičkami borovice apod.

---

## SNĚHULÁCI

---

*zbylé těsto z Adventního svícnu*

*mouka na vyválení*

*tuk na plech nebo papír na pečení*

*vejce na potřeni*

*několik propláchnutých rozinek*

*mák, mandlové mrkvičky, lentilky nebo barevné*

*bonbonky*

*vanilkový moučkový cukr*

Vykynuté těsto na vále propracujeme, vyválíme tlustší plát, z něj kovovou šablonou – sněhulákem vykrájíme figurky. Sněhuláky můžeme utvořit ze tří bochánků přimáčknutých k sobě. Přemístíme je na tukem potřený nebo papírem vyložený plech, necháme chvíli kynout, potom potřeme rozšlehaným vejcem, poloviny „hlaviček“ – jako klobouky posypeme mákem, těsto vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a dozlatova upečeme. Dozdobíme mrkvičkou a lentilkami nebo bonbonky. Nakonec sněhuláky poprášíme prosátým cukrem.

---

## PANETTONĚ

---

*600 g polohrubé mouky*

*špetka soli*

*80 g droždí*

*150 g pískového cukru*

*asi 250 ml mléka*

*125 g másla nebo tuku*

*2 sáčky vanilinového cukru*

*4 žloutky*

*150 g rozinek a korintek*

*rum*

*150 g citronátu*

*100 g míchaného proslazeného ovoce*

*mouka na vyválení*

*vanilkový moučkový cukr na posypání*

*4 formy o průměru ca 15 cm a výšce 10 cm,*

*nebo několik menších forem*

*tuk na vytření forem a papír na pečení*

Suroviny zpracujeme podle 1., 2. nebo 3. postupu (cukr se změkklým tukem a žloutky utřeme) a těsto necháme kynout.

Rozinky a korintky propláchneme a namočíme do rumu.

Vykynuté těsto na vále propracujeme s rozinkami a korintkami, citronátem a ovocem. Rozdělíme je podle počtu forem a naplníme. Formy postavíme na papírem vyložený plech. Těsto necháme ještě chvíli kynout, až dosahuje téměř k okrajům forem, potom povrch nařízneme do kříže, plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po 10 minutách teplotu snížíme na 180 °C a upečeme.

Upečené panettone vypadají jako velké hříby. Po vychladnutí je vyjme z forem, zabalíme do fólie a uložíme do chladu. Před podáváním je hojně posypeme prosátým vanilkovým cukrem.

Doba k odležení: 3 – 4 týdny

