

Rady a tipy

Revitalizace kvásku

Jistě se někdy setkáte s pojmem „hladový“ kvásek. Je to kvásek, o který se pravidelně nestaráme a kvásek je potom přezrálý, je cítit kysele – takovou tou ovocnou kyselostí jako zkvašený mošt nebo burčák (někdy je cítit až po acetonu). Pokud nepečeme a kvásek leží více jak týden v lednici bez povšimnutí, je určitě hladový. Nejenže nevoní, ale je nízký, tuhý, a někdy může mít i vysráženou vodu na povrchu. Pokud na něm není plíseň, nemusíme vyvěšovat černý prapor ani informovat přátele na sociální síti, že nám kvásek „umřel“, ale budeme se ho snažit zachránit.

Záchrana „hladového“ kvásku

Jak to uděláme? Po vytažení z lednice jej odkryjeme, necháme pár minut „vyvětrat“ a lžičkou ho pořádně zamícháme – provzdušníme. Poté odebereme malé množství hladového kvásku (půl čajové lžičky) a dáme do čisté dózy. Zbytek vyhodíme. K tomu malému množství hladového kvásku přidáme 50 g vody a 50 g žitné chlebové mouky. Necháme zrát při pokojové teplotě, po 12 hodinách zkontrolujeme, zda se v kvásku tvoří bublinky, a zjistíme, zda pracuje, či nepracuje. Je dobré mít průhlednou dózu, abychom viděli, jak na tom kvásek je. Pokud není pořádně prokvašený, necháme ho dalších pár hodin zrát. V době, kdy „vyběhne“, je provzdušněný a probublínovaný, celý postup zopakujeme. Odebereme z kvásku čajovou lžičku kvásku – dáme do čisté dózy, přidáme stejné množství vody a mouky v poměru 50:50. Stávající kvásek vyhodíme. Pokud nám kvásek prozraje po 12 hodinách, je v pořádku a právě jsme provedli revitalizaci kvásku.

Celý tento postup je možné opakovat xkrát za sebou, dle potřeby. Takovou revitalizaci můžeme provést i v době, kdy se nám chleba nedaří, je nízký, nekyne tak, jak jsme zvyklí. Tímto způsobem jsem revitalizovala nedokrmený kvásek dokonce více jak měsíc a povedlo se. Sice s notnou dávkou trpělivosti, ale povedlo.

Jsme mimo domov týden a více

Pokud víme, že budeme mimo domov víc jak týden, nabízí se několik variant řešení.

Kvásek jede s námi. Pokud budete mít možnost si i na dovolené upéct českou voňavou dobrotu, kvásek si můžete vzít s sebou.

Najdeme kvásku „chůvu“: Kvásek dáme „hlídat“ někomu blízkému, kdo ho aspoň jednou za týden „nakrmí“, respektive nám ho udrží živý a zdravý. Kvásek bude uchovávat v lednici, jednou týdně ho vytáhne, přidá k němu 30 g vody a 30 g žitné mouky (gramáž může být jakákoliv, ale vždy v poměru 50:50) a nechá ho 12 hodin vyzrát. Jakmile kvásek bude prokvašený, uloží ho zase do lednice. Tento postup musí opakovat 1krát za týden.

Hlídaní nechceme, jedeme jen na 10 dní. V takové situaci jsem si vyzkoušela tuto metodu: Před odjezdem kvásek přikrmíme 50 g žitné mouky a 30 g vody tak, aby byl hodně hustý. Necháme samozřejmě zhruba 12 hodin vyzrát, uložíme do chladu do lednice a můžeme vyrazit na dovolenou. Po návratu se o kvásek zase pečlivě postaráme a provoníme si byt voňavým domácím chlebem.

Praktické rady ohledně nádobí

Dřevo ne. Na veškeré mísení, míchání a kompletování kváskového těsta používám umělohmotné, keramické nebo skleněné nádoby. Dřevo je dobrá věc, čistě přírodní, ale pokud chceme pracovat s dřevěným nádobím, je potřeba si uvědomit, že na dřevě sem tam ulpí nějaká ta kvásková bakterie (kvasinka) a potom můžeme mít problémy s plísní či nežádoucím kvašením, které nepotřebujeme.

Jedna moje účastnice kurzu měla v lednici v dóze u kvásku dřevěnou lžici. Po pár týdnech jí kvásek vždy zplesnivěl. Lžici dřív totiž používala na míchání polévek a omáček. V dřevě zůstaly bakterie a ty se pak v kvásku probudily a udělaly neplechu.

Umývejte později. Mísy, ve kterých vám zraje kvas nebo těsto na chléb, nikdy ihned neumývejte, ani nedávejte mýt do myčky. Kusy kvasu vám zanesou velmi nepříjemně houbičku na nádoby.

Kvásek ucpává odpadní potrubí. Pokud mísy myjeme ještě s čerstvým kváskem, pak nám v odpadu nepříjemně kvasí, zapáchá a potrubí se postupně ucpává. Nechávám proto mísy oschnout a po pár hodinách, až se zbytky kvásku či těsta olupují, je vyhodím do koše a téměř čistou mísu umývám.



Něco není tak, jak by mělo

Chléb nahoře praskl? Pravděpodobně byl nedokynutý a dali jste ho péct příliš brzy. Zkuste ho příště nechat o něco déle v ošatce a také ho nahoře nařízněte a potřete vodou.

Chléb praskl z boku nebo zespodu? Pravděpodobně jste měli málo nahřátý plech v troubě. Můžete přidat ve vaší troubě teplotu? Zkuste 260 nebo 270 °C. Máte troubu