



# TMAVÉ ŠPIČKY

Moc ráda přidávám do některých druhů pečiva práškový slad nebo melasu. Tmavší druhy získají nejen krásnou barvu, ale velmi dobrou a zajímavou chuť. I odvar z melty ochutí pečivo. Kupuji meltu už naporcovanou v sáčcích. Zaleju horkou vodou a asi za 5–10 minut je hotová. Do těsta musí přijít vychladlá. Do tohoto můžete přidat i drobnější semínka, třeba lněné nebo tmavé sezamové. Je to moc dobré pečivo.

## POSTUP

Nejprve si připravte hrnkový kvásek. V polovině melty rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru a 2–3 lžice mouky. Nechte asi 30 minut vykynout.

Do mísy robota nalejte kvásek, necelý zbytek melty a přisypte slad a prosátou mouku se solí. Hnětete asi 10 minut a pak přidejte rozměklé sádlo. Pokračujte v hnětení dalších 10–15 minut, dokud nevznikne hladké těsto. Doladujte hustotu zbytkem melty. Nechte přikryté vykynout do dvojnásobného objemu asi hodinu.

Vyklopte vykynuté těsto na pomoučený váh, propracujte a rozdělte po 60 nebo 80 g. Nechte asi 10 minut těsto uvolnit, aby se tvarováním nepotrhalo. Utvořte bulky a poté rozválejte jako na rohlíky nebo rovnou vytvarujte špičaté večky. Potřete vodou a dozdobte semínky.

Nechte přikryté ještě 20–30 minut nakynout na vymazaném plechu do viditelného zvětšení a pečte na 200–210 °C v elektrické troubě 15–20 minut. Troubu můžete zapařit. Upečené špičky nechte vychladnout.

## SUROVINY

- 290–310 g odvaru z melty
- 10 g droždí
- 1 lžička cukru (vynechejte, pokud dáte melasu)
- 150 g hladké mouky
- 350 g pšeničné chlebové mouky
- 1 lžička sypkého tmavého sladu nebo melasy (lze vynechat)
- 8 g soli
- 30 g sádla
- semínka na posypání



# VÍCEZRNNÉ VEČKY

Tyhle večky jsem obohatila o pizza mouku i o celozrnnou pšeničnou, jako tekutinu jsem použila vodu. Večky jsou nejlepší čerstvé jako každé pečivo; dají se ale druhý den velmi dobře rozpéct a konzumovat i tak. Semínka dodají jistou dobrou příchuť.

## POSTUP

Droždí jen rozpustíte v troše vody, přilejte k připravenému kvásku a všechny suroviny (kromě semínek a oleje, ty přidejte až ke konci hnětení) vymíchejte v jednom kroku v robotu 10–15 minut, dokud nevznikne středně tuhé těsto, které se odlepuje ode dna. Tuhost můžete doladit ještě několika lžicemi vody. Přikryjte a nechte na lince kynout do viditelného zvětšení, asi 1–3 hodiny.

Vykynuté těsto vyklopte na vál, propracujte a rozvažte po 60 g. Po krátkém odpočinku vytvarujte kratší večky (bagetky) a uložte je na plech s pečicím papírem. Přikryjte a nechte znovu vykynout do viditelného zvětšení, asi 1–1,5 hodiny. Před vložením do trouby je potřete vodou a podélně uprostřed naříznete a nechte tak, nebo nenařezávejte, postříkejte vodou a posypte povrch hojně semínky (viz foto vedle u receptu).

Troubu rozpalte s pekáčem na dně (na zapaření) na 230 °C. Plech s pečivem vložte do trouby, na spodní plech chrstněte horkou vodu a rychle zavřete. Po 10 minutách vyvětrejte a vyndejte plech se zbytkem vody, teplotu nesnižujte! Pečte dalších asi 10 minut. Večky vyndejte a nechte vychladnout.

## SUROVINY

### NA KVÁSEK Z LEDNICE:

- 1,75 g čerstvého droždí
  - 175 g odstáté vody
  - 175 g hladké pšeničné mouky
- Navažte na mikrováze droždí rovnou do sklenice, ve které bude kvásek kynout. Zalejte vodou, prošlehejte vidličkou a pak zašlehejte i mouku. Šlehejte důkladně, vzduch v kvásku je potřeba. Nechte rozkvasit 2 hodiny na lince a pak dejte do lednice – v mě byly 4 °C. Kvásek postupně dozraje nejméně do dvojnásobku, bude plný bublin a může tam pobýt 24 hodin.*

### NA TĚSTO:

- všechny kvásek – nechte půl až 1 hodinu ohřát na lince
- 9,5 g čerstvých kvasnic
- 230–255 g vody
- 175 g pizza mouky
- 260 g hladké mouky 00
- 90 g celozrnné pšeničné mouky jemné
- 14 g soli
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- 70 g směsi namočených semínek (lze vynechat)



# BABIČČINY KOLÁČE

Tento název i recept patří do sbírky mých nejstarších. Mamince ho přinesla sousedčina babička. Je s majonézou. A je to způsob, jak jednoduše zadělat koláče, a navíc jsou moc dobré. Naplnit můžete zevnitř i vně nebo jen zamotat a udělat důlek. Ten pak naplnit dle libosti. Má oblíbená varianta je plnit jen vršek, třeba tvarohovou náplní (nebo pudinkem) a na to naskládat drobné ovoce. Nebo dle odrůdy ovoce vyberu džem a navrch ovoce stejného druhu, posypu drobenkou. Džem zdůrazní chuť ovoce. Anebo jindy naplním jen džemem a zvolím nějaký druh drobenky. Ovoce přidávám na džem až na upečené koláčky a pocukruji. K tomu kdysi došlo zcela náhodou, když jsem čekala na borůvky a posel nikde. Když se koláče dopékaly, přišel. A já je přidala až na upečené. Vůbec to není špatné, občas to tak praktikuji schválně. A pozor! Dá se tím zamaskovat i vyteklá náplň.

## POSTUP

Do mísy od robota nasypejte mouku, udělejte rukou důlek, vlijte 2/3 mléka a do tohoto „jezířka“ rozdrobte droždí se lžičkou cukru. Ze stran vmíchejte trochu mouky, až vznikne uprostřed mísy řídké těsto jako na lívance. Poprašte ho ještě jemně moukou a nechte v teple půl hodiny vzejít.

Poté přilejte zbytek mléka s rozšlehaným vejcem, majonézu, citronovou kůru a oba cukry. V robotu na nižší rychlost hnětete asi 10 minut. Těsto přikryjte a nechte vykynout 45 minut až 1 hodinu, dokud těsto nezdvójnasobí svůj objem.

Vykynuté těsto vyklopte na pomoučený vál, prohněťte a rozdělte (nejlépe rozvažte) po 40–60 g a vykolejte kuličky. Po krátkém odpočinku každou kuličku těsta rozválejte a naplňte lžičkou libovolné náplně z kapitoly „Čím naplnit“ str. 33–38. Zabalte podobně jako buchty a tvar zakulaťte. Uložte spojem dolů na plech a mezi koláči nechte rozestupy. Plech si předem vymažte nebo vyložte pečicím papírem. Nechte přikryté znovu nakynout 20–30 minut.

Do koláčů udělejte důlky a potřete jejich okraje vejcem nebo samotným tukem. Do důlku lžičkou vložte dle libosti povidla, džem nebo ovoce (třeba půlky švestky nebo meruňky). Posypte máslovou drobenkou (nemusí být) a nechte ještě asi 20–30 minut dokynout na plechu.

Pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 20–30 minut.

## SUROVINY

- 500 g hladké mouky 00
- 220–250 ml mléka
- 18 g čerstvého droždí
- 1 vejce
- 100 g majonézy
- citronová kůra
- 60 g cukru
- 20 g vanilkového cukru
- 4 g soli
- 1 vejce na potřetí nebo jen tuk
- jakákoliv náplň a drobenka (viz kapitola „Čím naplnit“, str. 33–38)



# BABKA

Obě těsta (jednoduché i to jemné) jsou velmi dobrá, téměř na cokoliv. Často z nich pečou buchty, dukátové buchtičky, koláče, záviný a také babky. Babka je židovské pečivo, ale peče se po celém světě pod různými názvy. Na fotografii vedle je ta ořechová (náplně najdete v kapitole „Čím naplnit“ na str. 33–38). Dá se plnit vším, co máte rádi. U mě samotné je ale ořechová prostě TOP.

## POSTUP

Nejprve si připravte „hrnečkový“ kvásek z poloviny mléka, droždí, lžičky cukru a 2–3 lžic mouky; nechte vzejít 20–30 minut.

Pak ho nalejte do mísy robota, přidejte mléko (malou část si nechte na doladění těsta), přisypte cukr, přidejte žloutek (případně žloutky, pokud připravujete jemné těsto). Vše opět prošlehejte. Přisypte mouku, do které jste zamíchali sůl.

Nechte hníst robot asi 10–15 minut, dokud těsto nebudete mít částečně vypracované a nebude hladší. Popřípadě během této doby přilejte zbylé mléko, je-li těsto tuhé.

Přidejte nakrájené máslo. Hnětete dalších asi 10–15 minut, dokud nebude těsto jemné a lesklé. Přikryjte a nechte zvětšit do dvojnásobku, což potrvá asi 1 hodinu, možná i déle.

Vykynuté těsto vyklopte na lehce pomoučený vál, propracujte a nechte 5–10 minut odpočinout. Poté rozdělte na poloviny, vyválejte si půl centimetru silné obdélníky takové délky, aby se vám vešly do vašich forem – používám obdélníkové. Budete potřebovat dvě.

Rozválené těsto potřete náplní a zamotejte jako štrúdl. V půlce z delší strany uprostřed rozřízněte, ale ne až ke kraji a obě části přes sebe střídavě zapleťte. Dejte do vymazaných forem a nechte přikryté vykynout půl hodiny, dokud babky viditelně nezvětší svůj objem.

Vykynuté babky potřete vejcem a dozdobte dle libosti nějakým pospem, zde se hodí další ořechy. Pečte v rozeřáté troubě na 180 °C přibližně 35–45 minut.

## SUROVINY

### NA JEDNODUCHÉ TĚSTO:

- 250–280 ml mléka
- 15 g droždí
- 40 g cukru
- 1 žloutek
- 500 g mouky napůl s polohrubou
- 5 g soli
- 50 g másla
- 1 vejce na potřeni
- ořechy na posypání (lze vynechat)

### NA JEMNÉ TĚSTO:

- 220–20 ml mléka
- 21 g droždí
- 75 g cukru
- 2 žloutky
- 500 g hladké mouky
- 5 g soli
- 75 g másla
- 1 vejce na potřeni
- ořechy na posypání (lze vynechat)

### NA NÁPLŇ:

- suroviny dle vybrané náplně z kapitoly „Čím naplnit“ na straně 33–38