Vychutnejte si vlastní domácí chléb

Emile Henry
FRANCE

OBSAH

Údržba a použití str. 04

Mé recepty na chléb str. 09

Rychlý recept p. 09
Venkovský chléb p. 10
Chlebová rolka s pestem p. 11
Bezlepkový chléb p. 12

Mé recepty na bagety str. 14

p. 14 Pravá francouzská bageta
p. 15 Fougasse s kozím sýrem
p. 16 Ficelle (chlebové tyčky) s olivami
p. 17 Vídeňská bageta

Vaše pečicí formy na chléb a bagety

Tajemství křupavého chleba se skrývá v jeho pečení, které vyžaduje vysokou úroveň pečlivě řízené vlhkosti. Pečicí formy na chléb a bagety od značky Emile Henry vytvoří ve vaší troubě stejné podmínky, jakých je dosahováno v tradičních pecích. Díky tomu si můžete sami upéct lahodný bochník chleba s křupavou kůrkou a bagety, které jsou pod křupavým povrchem lehké a nadýchané.

ZÁRUKA

Forma na chléb i forma na bagety Emile Henry mají desetiletou záruku, která se vztahuje na veškeré výrobní vady a závady na kvalitě produktů, pokud jsou používány v běžném domácím prostředí v souladu s pokyny k údržbě a používání, které najdete v této brožuře.

Jakákoliv nerovnost povrchu je výsledkem tradiční výroby formy a nemá vliv na funkčnost vaší formy na chléb.

Pokud si přejete mít při používání větší flexibilitu, zaregistrujte svou záruku na našich internetových stránkách: **www.emilehenry.com/guarantee**

SNADNÉ POUŽÍVÁNÍ

› PŘÍPRAVA TĚSTA

Ručně nebo za pomoci vhodného kuchyňského spotřebiče připravte těsto podle některého z receptů, které najdete v této brožuře, nebo podle vlastního oblíbeného receptu.

Pečicí forma na chléb je ideální pro bochník o hmotnosti okolo 1,2 kg, což odpovídá přibližně 750 g mouky v receptu.

Pečicí forma na bagety je určena pro přípravu 3 baget, což odpovídá přibližně 380 g mouky.

› KYNUTÍ

Těsto nechte kynout zakryté při pokojové teplotě a chráněné před průvanem po dobu uvedenou v receptu.

› PEČENÍ

Před posledním kynutím těsto vytvarujte a dejte do příslušné formy. Víkem zakrytou formu dejte do trouby. Dodržte čas a teplotu pečení uvedené v receptu.

ÚDRŽBA A POUŽÍVÁNÍ

Formy na chléb a bagety Emile Henry byly navrženy pro používání v klasické domácí troubě. Nejsou však určeny pro použití přímo na plynovém hořáku nebo jiném přímém zdroji tepla (halogen, elektřina, indukce atd.).

Při několika prvních použitích povrch formy vždy pomoučněte. Keramický povrch se časem stane nepřilnavým, ale zpočátku by se chléb mohl k formě připékat.

Formu na chléb i bagety lze mýt snadno v myčce nádobí - neztratí žádné ze svých vlastností, ani nedojde ke změně barvy. Také je možné je čistit odmočením v teplé vodě s přidaným čisticím prostředkem na nádobí nebo octem pro odstranění připálených zbytků a po odmočení jednoduše otřít houbičkou. Nakonec jako u všech výrobků Emile Henry stačí formy nechat na vzduchu oschnout a budou vám sloužit po mnoho a mnoho let!

Pro co nejlepší výsledky: Má tajemství, podrobně krok za krokem

1 PŘÍPRAVA NEJLEPŠÍHO TĚSTA: SPRÁVNÝ POMĚR SUROVIN

› POMĚR SUROVIN

Základní ingredience pro přípravu chleba jsou mouka, voda, droždí a sůl. Poměr ingrediencí je nutné dodržovat. Pokud přidáte příliš mnoho kvásku, chléb bude mít nepříjemnou pachuť. Když nepřidáte dost vody, bude chleba suchý a drobivý. Jestliže bude vody naopak moc, těsto se bude lepit a při kynutí a pečení nebude držet tvar. Také může způsobit připečení víka ke spodní části formy a znesnadnit tak otvírání formy. Abyste se těmto nepříjemnostem vyhnuli, vždy ingredience pečlivě odměřte a vodu přilévejte postupně, abyste získali pružné a nelepivé těsto, které si dobře drží tvar.

› HNĚTENÍ

Při hnětení se v těstě aktivuje lepek obsažený v mouce.. Ten chlebu dodává typickou příjemnou a lehce žvýkavou texturu střídky. Hníst těsto lze ručně nebo pomocí kuchyňského robotu s hnětacím nástavcem. Správného výsledku docílíte všemi způsoby, v případě použití spotřebiče je podmínkou pomalá rychlost. Příliš rychlým hnětením riskujete, že těsto ztratí svou elasticitu. Důležité je, aby výsledkem bylo hedvábně hladké těsto.

2 KYNUTÍ: SPRÁVNÉ PODMÍNKY

Pro dosažení té nejlepší chuti nechte těsto kynout při pokojové teplotě a zakryté, aby nevysychalo. Pro přikrytí použijte čistou vlhkou utěrku, která k těstu propustí vzduch. Takto připravené těsto dejte na místo, kde bude chráněno před průvanem a příliš nízkými nebo vysokými teplotami. Pokud je teplota příliš nízká, kvasinky nebudou aktivní a kynutí nebude probíhat. Při příliš vysokých teplotách naopak fermentace probíhá moc rychle a těsto vykyne příliš. Jestli se kváskový chléb učíte připravovat, dodržujte dobu kynutí doporučenou v receptu. Pokud těsto necháte kynout déle, může při pečení spadnout a zůstat hutné a nenadýchané, a navíc může způsobit, že se víko připeče ke spodní části formy.

Těsto vždy nechte kynout nejméně dvakrát a před každým opakováním ho dobře prohněťte, aby se uvolnil oxid uhličitý, který při kynutí vzniká. Po prohnětení těsto znovu vytvarujte a nechte podruhé kynout přímo v pečicí formě přikryté víkem.

Těsně před vložením do trouby udělejte na povrchu těsta několik rychlých a hladkých zářezů nožem. Nařínutí naruší kůrku a umožní těstu lépe vyběhnout. Bez nařínutí se kůrka obtížněji krájí i konzumuje!

3 PEČENÍ: JAKO V TRADIČNÍ PECI

› PRINCIP PEČENÍ CHLEBA

Chlebové těsto tvoří z poloviny mouka a z poloviny voda. Ta se během pečení odpařuje a mění na páru, která by měla klesat zpět na pečený chléb a následně se znovu odpařovat. Tímto může vzniknout lehký a nadýchaný chléb s dozlatova upečenou křupavou kůrkou.

› FORMA NA CHLÉB EMILE HENRY

Díky vnitřnímu povrchu bez glazury dokáže víko zachytit většinu vody, která se odpaří z chlebového těsta a proměnit ji znovu na páru, která těsto při pečení udržuje správně vlhké. Odpařením z těsta vzniká tenká křupavá zlatavá kůrka. Drážky na spodní části formy pomáhají, aby se těsto při pečení nepřichytilo.

Každá trouba se při pečení chová trochu jinak, proto při několika prvních použitích formy kontrolujte teplotu. Deset minut před koncem pečení podle receptu opatrně sejměte víko a zkontrolujte, jak se chléb propéká, a podle potřeby dobu pečení upravte.

Po upečení nechte chléb vychladnout na spodní části formy nezakrytý, aby si kůrka zachovala svou křupavost.

› FORMA NA BAGETY EMILE HENRY

Víko, které je zevnitř neglazované, umožňuje, aby se odpařená vlhkost vstřebávala zpět do těsta. Na konci pečení se tato vlhkost odpaří a vytvoří kůrku. Otvory ve víku bagetové formy byly navrženy tak, aby umožňovaly rychlý odvod plynů a páry. Dlouhé úzké bagety tak získají tenkou křupavou kůrku a typickou texturu.

Ke konci pečení sejměte víko a nechte bagety péct ještě dvě minuty, aby získaly správnou zlatavou barvu. Po vyjmutí je nechte vychladnout rovněž nezakryté, aby kůrka zůstala křupavá.

Další tajemství: výběr správných ingrediencí

Mouka

Ať jde o mouku nebělenou, celozrnnou nebo bezlepkovou, zůstává pro výrobu chleba nejdůležitější surovinou. Pšeničná mouka obsahuje bílkoviny označované jako lepek, které se při navlhčení mění na elastickou látku, která chlebu dodává jeho typickou žvýkavou texturu a umožňuje, aby těsto při pečení vyběhlo. Pokud se chléb učíte připravovat, doporučujeme používat nebělenou hladkou mouku (T55) pro nejuspokojivější výsledky.

S pšeničnou moukou mohou být kombinovány další druhy mouk pro vytváření různých chutí i vzhledu. Používají se například mouky ječné, špaldové, celozrnné, žitné nebo kaštanové. Různé druhy mouk změní chuť i vzhled chlebového těsta. Pokud použijete bezlepkovou mouku, můžete si připravit dokonce vlastní bezlepkový chléb. V této brožuře najdete hned několik receptů, které je možné upravit pro bezlepkovou variantu!

Droždí

Droždí je tvořeno živými organismy, které pomáhají těstu kynout. Velmi snadno se používá aktivní sušené droždí, které je možné přidávat přímo do mouky. Čerstvé pekařské droždí musí být před použitím smícháno s vlažnou vodou. Čerstvé droždí může být také nahrazeno přírodním kvasem, ten vzniká z těsta, které se ponechá fermentovat po dobu několika dnů. Pro povzbuzení aktivity kvásku se přidává mouka a voda. Když kvásek začne pracovat, může být použit pro kynutí chlebového těsta.

Tajemství tvoření lahodných receptů

Máslo, olivový olej, med nebo jiná sladidla chlebové těsto zjemňují a dochucují. Také pomáhají, aby chléb déle vydržel. Někteří pekaři do těsta přidávají citronovou šťávu pro vyváženější chuť s méně výrazným aroma droždí.

Mé recepty
na chléb

Rychlý recept

Příprava + doba na odležení : 1 h. 15 min. **Pečení:** 35 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte mouku, sůl, cukr a droždí. Přilijte teplou vodu a hnětením po dobu 2 až 3 minut vypracujte hladké pružné těsto.
- Vypracované těsto vytvarujte do hladkého bochánku. Bochánek zakryjte čistou vlhkou utěrkou a na teplém místě (cca 20 °C) chráněném před průvanem nechte kynout 20 minut.
- Poté těsto znovu propracujte pro odstranění všech bublinek plynu, které se při kynutí vytvořily. Spodní díl formy na chléb Emile Henry pomoučněte a prohnětené těsto ve tvaru bochánku položte doprostřed.
- Formu přikryjte víkem a nechte těsto kynout dalších 45 minut při pokojové teplotě.
- Troubu předehřejte na 240 °C.
- Těsto potřete trochou mléka a poprašte moukou. Nožem nařízněte povrch těsta.
- Přiklopte víkem formy a pečte po dobu 35 minut.
- Nezakrytý chléb nechte vychladnout na spodním dílu formy.

NA 1 KULATÝ BOCHNÍK 800 G

500 g hladké mouky
10 g soli
10 g cukru moučka
10 g sušeného droždí (1)
280 ml vlažné vody, 35 °C
30 ml mléka

1 **Jaký je rozdíl mezi pekařským droždím a práškem do pečiva?**
Droždí je tvořeno přírodními živými organismy, které spotřebovávají cukry a vytvářejí plyn, jenž se v těstě zachycuje v síti tvořené lepkem. Prášek do pečiva způsobuje nabíhání těsta prostřednictvím chemické reakce s přísadami v těstě.

2 **Jak nejlépe naříznout povrch těsta?**
Pekařským (keramickým) nožem do těsta udělejte zářezy do hloubky asi 5 mm. Na nůž netlačte příliš velkou silou. Naříznutí umožňuje rychlé uvolňování plynů a vlhkosti na začátku pečení. Chléb navíc po upečení vypadá přitažlivěji.

Venkovský chléb

Příprava + doba na odležení: 2 dny **Pečení:** 1 h.

NA 1 KULATÝ BOCHNÍK 800 G

500 g hladké mouky
10 g jemné soli
10 g cukru moučka
10g aktivního sušeného nebo čerstvého droždí (1)
280 ml vlažné vody, 35 °C
1 pol. lžíce mléka

PŘÍPRAVA 1. DEN

- V míse smíchejte mouku, sůl, cukr a droždí. Pokud používáte čerstvé droždí, rozmíchejte ho v troše vlažné vody.
- Přidejte teplou vodu a ručně nebo pomocí robotu při nízké rychlosti vypracovávejte 2 až 3 minuty, případně tak dlouho, dokud nezískáte hladké nelepivé těsto, pokud ho vypracováváte ručně.
- Těsto zakryjte čistou vlhkou utěrkou a na teplém místě chráněném před průvanem nechte kynout 1 ½ hodiny.
- Těsto znovu ručně prohněťte, aby došlo k uvolnění vytvořených bublinek plynu.
- Takto připravené těsto dejte do mísy, zakryjte plastovou fólií a nechte 10 až 12 hodin odležet v chladničce.

PŘÍPRAVA 2. DEN

- Těsto rychle ručně prohněťte. Během hnětení ho několikrát přeložte. Spodní díl formy poprašte moukou, z těsta vypracujte kulatý bochánek a položte doprostřed formy.
- Povrch těsta nařízněte pekařským nožem, formu přiklopte víkem a nechte kynout dalších 1 ½ hodiny při pokojové teplotě. ❶
- Těsto metličkou potřete trochou mléka a poprašte moukou. Znovu přiklopte víko formy.
- Formu dejte do nevyhřáté trouby ❷ a troubu zapněte na 230 °C.
- Pečte 1 hodinu.
- Nezakrytý chléb nechte vychladnout na spodním dílu formy.

1 Jak můžu docílit ještě silnější a tradičnější kůrky?

Pro získání silnější kůrky máte dvě možnosti. První možnost je sundat víko formy 30 minut před umístěním do trouby, aby vzduch mohl osušit těsto před pečením. Druhou možností je víko sejmout 15 minut před koncem pečení a snížit teplotu na 190 °C, aby se bochník nespálil.

2 Proč se chléb dává do nevyhřáté trouby?

Velký bochník byl 10 až 12 hodin uložen v chladu. Zahřátí těsta a aktivace droždí trvá delší dobu. Umístění formy do nevyhřáté trouby umožňuje těstu postupně se zahřívat, než dojde k odumření kvasnic a začátku pečení.

Chlebová rolka s pestem

Příprava + doba na odležení: 1h. 15 min. **Pečení:** 30 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte mouku a cukr. Uprostřed těsta udělejte důlek ❷ a nalijte droždí rozmíchané v teplé vodě. Směs nechte 10 minut odpočinout.
- Smíchejte všechny suroviny a současně přidejte sůl. Vypracujte hladké těsto a přidejte olivový olej. Těsto vypracovávejte 10 až 12 minut, dokud nepřestane být lepivé. Pokud používáte robot, mějte ho nastaven na nejnižší otáčky.
- Těsto dejte do misky a přikryjte čistou vlhkou utěrkou. Nechte kynout asi 30 min.
- Těsto znovu prohněťte pro odstranění vytvořených bublinek plynu. Na jemně pomoučněném povrchu těsto rozválejte na obdélník 20 x 30 cm.
- Rozválené těsto potřete pestem, posypte sušenými rajčaty a 2 lžícemi strouhaného parmezánu.
- Placku zaviňte tak, abyste získali pevně utaženou roládu. Položte ji na pomoučněný spodní díl formy, přiklopte víkem a nechte kynout 45 minut.
- Troubu předehřejte na 230 °C. Těsto potřete trochou vody a lehce poprašte moukou a zbývajícím parmezánem. Povrch těsta nařízněte pekařským nožem.
- Přiklopte víko formy a bochník pečte 20 až 25 minut.
- Na konci pečení odklopte víko, pokud je to potřeba, nechte dopékat ještě 5 minut. Bochník by měl být na povrchu zlatavý a při lehkém poklepání by měl znít dutě.
- Upečený chléb nechte vychladnout na drátěném roštu.

NA 1 BOCHNÍK 400G

220 g hladké mouky
10 g cukru moučka
4 g aktivního sušeného droždí
(nebo 8 g čerstvého droždí)
125 ml vlažné vody, 35 °C
1/2 lžičky soli
2 lžíce olivového oleje
4 lžičky pesta ❶
20 g sekaných na slunci sušených rajčat
3 lžíce strouhaného parmezánu
nebo sýru pecorino

1 **K čemu je v tomto receptu dobré pesto a čím se dá nahradit?**
Pesto dodává měkkou texturu s intenzivní chutí. Rovnoměrně ho rozetřete po povrchu rozváleného těsta, aby se dostalo do každého sousta. Namísto pesta můžete použít například pastu z rajčat nebo lilku či další přísady s podobně měkkou strukturou.

2 **Proč se v některých receptech na domácí chléb používá cukr?**
Cukr napomáhá funkci droždí. Kvasnice potřebují nejen polysacharidy, aby mohly plnit svou funkci. Potřebují také jednoduché cukry pro nastartování procesu.

Bezlepkový chléb

Příprava + doba na odležení: 1h. 15 min. **Pečení:** 50 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte všechny 4 mouky ❷, sůl, guarovou gumu a droždí.
- Přidejte vlažnou vodu a olivový olej. Hnětením po dobu 2 až 3 minut vypracujte těsto. Toto těsto bude vlhké a lepivé.
- Připravené těsto zakryjte čistou navlhčenou utěrkou a nechte kynout při pokojové teplotě 30 minut.
- Poté těsto znovu prohněťte, aby se uvolnily bublinky plynu. Spodní díl formy poprašte trochou kaštanové mouky. Navlhčenýma rukama z těsta vytvořte kulatý bochánek a dejte ho do pomoučněné formy. Přiklopte víko a nechte těsto kynout při pokojové teplotě 30 minut.
- Zakrytou formu dejte do nevyhřáté trouby. Pečte 50 minut při 220 °C. Na posledních pět minut pečení odklopte víko.
- Nezakrytý chléb nechte vychladnout na spodním dílu formy.

NA 1 VELKÝ KULATÝ BOCHNÍK 1,2 KG

200 g bílé rýžové mouky
150 g kukuřičné mouky/škrobu
150 g sójové mouky
200 g kaštanové mouky
14 g jemné soli
20 g guarové gumy
15 g aktivního sušeného droždí
480 ml vlažné vody
2 lžíce olivového oleje

1 **Proč se používá guarová guma?**
Guarová guma slouží k napodobení elasticity lepku, který chybí v použitých moukách. Jde o zahušťovadlo, jenž je k dostání v práškové formě ve většině obchodů s biopotravinami nebo na internetu.

2 **Proč se kombinují 4 druhy bezlepkové mouky?**
Každá náhradní mouka má jiné vlastnosti a jejich smícháním je možné napodobit elasticitu pšeničné mouky. Mouka z jedlých kaštanů nebo semínek quinoa dodá chlebu výraznější chuť. Při přípravě bezlepkového chleba je potřeba přidat více vody, protože použité mouky potřebují větší vlhkost.

Mé recepty na bagety

Pravá francouzská bageta

Příprava + doba na odležení: 1 h. 10 min. **Pečení:** 25 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte mouku, sůl a droždí. Přidejte vlažnou vodu a hněťte asi 5 minut, dokud nezískáte kulatý bochánek hladkého těsta.
- Mísu zakryjte čistou utěrkou a nechte těsto kynout asi 40 minut při pokojové teplotě chráněné před průvanem.
- Těsto znovu prohněťte pro uvolnění vytvořených bublinek plynu, rozdělte ho na tři stejné díly a poprašte je trochou mouky.
- Z každého dílu uhněťte nejprve pevnou kuličku. Tu následně rozválejte na proužek těsta o trošku delší, než jsou prohlubně ve formě. ❶
- Prohlubně formy zaprašte moukou a vložte připravené proužky těsta. Přiklopte víko a nechte těsto 20 minut kynout při pokojové teplotě. Předehřejte troubu na 250 °C.
- Povrch připravených proužků těsta lehce potřete vodou ❷ a udělejte do něj několik hlubších zářezů.
- Pečte 25 minut při 240 °C. Potom sundejte víko a dopékejte další 2 minuty do zlatohněda.

NA 3 BAGETY

375 g hladké mouky
7 g jemné mořské soli
5g aktivního sušeného droždí
215 ml vody

1 **Proč se proužky těsta připravují delší, než jsou prohlubně ve formě?**
Chlebové těsto je velmi elastické a má tendenci se v troubě smršťovat. Proto je dobré s tím počítat předem.

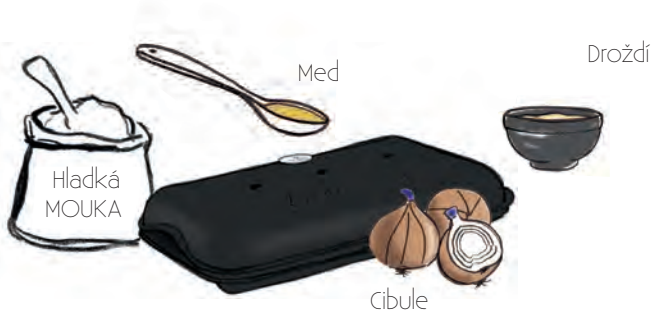
2 **Proč se povrch těsta potírá vodou?**
Při zahřívání vody na povrchu těsta voda reaguje se škroby a dodává kůrce zlatavý lesk.

TIP

Pro tradičnější vzhled můžete bagety před pečením poprášit trochou mouky. Také je možné do těsta přidávat semínka, ořechy nebo sušené ovoce pro zajímavější chuť.

Fougasse
s kozím sýrem

Příprava + doba na odležení: 1 h. 05 min. **Pečení:** 25 min.



NA 3 KUSY

1 oloupaná a nasekaná cibule
2 lžíce olivového oleje
270 g hladké mouky
140 ml vlažné vody
5 g jemné soli
5 g aktivního sušeného droždí
200 g čerstvého kozího sýra, nadrobeného
1 lžička sušeného rozmarýnu
50 g strouhaného sýra (ementál/čedar)
3 lžíce tekutého medu

PŘÍPRAVA

- Na olivovém oleji 10 minut doměkka restujte na půl nasekané cibulky, potom je odstavte a nechte vychladnout.
- V míse smíchejte mouku, sůl a droždí. Přidejte teplou vodu (40°C) a zbývající olivový olej. Hněťte 5 až 6 minut, dokud těsto není hladké a pružné. Vypracované těsto přikryjte čistou utěrkou a nechte 30 minut kynout při pokojové teplotě a chráněné před průvanem.
- Po vykynutí těsto znovu prohněťte a rozdělte na 3 stejné díly. Povrch těsta lehce poprašte moukou.
- Ze všech dílů vytvarujte obdélníčky přibližně ve velikosti vaší dlaně. Válečkem potom obdélníky rozválejte, aby byly proužky těsta o něco delší, než jsou prohlubně ve formě, a asi 10 cm široké. Posypte je opečenou nasekanou cibulkou a rozdrobeným kozím sýrem podél prostředka každého pruhu těsta. ❶
- Každý pruh těsta zaviňte tak, že jednou stranou přikryjete asi 2/3 povrchu a druhou stranou přiklopíte, aby vznikl váleček s cibulkou a sýrem uvnitř. Připravený váleček otočte, aby přeložená strana byla vespod.
- Prohlubně formy štědře vysypte moukou. Vytvarované těsto vložte do formy složenou stranou dolů. Přiklopte víko a nechte těsto kynout 20 minut při pokojové teplotě chráněné před průvanem. Troubu předehřejte na 245 °C.
- Odklopte víko a těsto potřete troškou vody a na několika místech nařízněte až k náplni. Posypte rozmarýnem a strouhaným sýrem. Pečte 25 minut.
- Odklopte víko a pečte další 2 až 4 minuty. Potom formu vyjměte z trouby a do zářezů v bochnících nalijte připravený med.

1 **S čím mohu fougasse servírovat jako hlavní chod?**
Pokud chcete podávat jako hlavní chod je možné přidat houby, kuřecí prsa nebo brambory nakrájené na kolečka. (Před přidáním tyto suroviny tepelně upravte na pánvi.) Doporučujeme servírovat fougasse s křehkým listovým salátem, polníčkem nebo rukolou a křupavou zeleninou, jako mrkev, cherry rajčátka nebo celer, zakápnutými octem balsamico.

TIP

Do náplně je možné podle chuti přidávat slaninu, sekané olivy, ančovičky, uzeného lososa a mnoho dalších ingrediencí.

Ficelle (chlebové tyčky) s olivami[1]

Příprava + doba na odležení: 55 min. **Pečení:** 25 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte mouku, sůl a droždí. Přidejte vlažnou vodu a olivový olej a hněťte 5 až 6 minut, abyste získali bochánek hladkého těsta.
- Vypracované těsto zakryjte čistou vlhkou utěrkou a nechte kynout 30 minut při pokojové teplotě chráněné před průvanem.
- Po vykynutí těsto znovu prohněťte pro odstranění vytvořených bublinek plynu a poté ho rozdělte na 3 stejné díly. Povrch těsta lehce pomoučněte a z jednotlivých kousků vypracujte obdélníčky přibližně o velikosti dlaně. Válečkem potom obdélníky rozválejte, aby byly proužky těsta o něco delší, než jsou prohlubně ve formě, a asi 10 cm široké. Podél prostředka každého pruhu těsta dejte olivy.
- Každý pruh těsta zaviňte přiklopíte, aby jednou stranou přikryjete asi 2/3 povrchu a druhou stranou přiklopíte, tak aby vznikl váleček s olivami uvnitř. Připravený váleček otočte, aby přeložená strana byla vespod.
- Prohlubně formy štědře vysypte moukou. Vytvarované těsto vložte do formy složenou stranou dolů. Přiklopte víko a nechte těsto kynout 10 minut při pokojové teplotě chráněné před průvanem. Troubu předehřejte na 245 °C.
- Odklopte víko a těsto potřete troškou vody a na několika místech nařízněte až k olivám. Posypte hrubou solí a pečte 25 minut.
- Odklopte víko a nechte tyčky dopékat dohněda ještě dalších 5 až 9 minut.

NA 3 KUSY

220 g hladké mouky
60 g celozrnné mouky
5g jemné mořské soli
5 g aktivního sušeného droždí
140 ml vlažné vody
1 lžíce olivového oleje
85 g vypeckovaných černých oliv
85 g vypeckovaných zelených oliv
1 lžička hrubé soli (fleur de sel)

1 **Jaký je rozdíl mezi chlebovou tyčkou a bagetou?**
Ficelle (chlebová tyčka) je tenčí a váží méně než bageta. Je také mnohem křupavější, protože má větší poměr kůrky ke střídce: chlebová tyčka má menší průměr než bageta.

2 **Proč se do tohoto receptu přidává celozrnná pšeničná mouka a co mohu použít místo ní?**
Díky celozrnné mouce jsou tyčky křupavější a vzdušnější. Může být nahrazena žitnou, špaldovou nebo vícezrnnou moukou, pokud se kombinuje s klasickou bílou moukou.

TIP

Do těsta je možné místo oliv přidávat kostičky opečené slaniny nebo kousky sýra.

Vídeňská bageta

Příprava + doba na odležení: 50 min. **Pečení:** 25 min.

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte mouku, sůl, cukr, sušené mléko a droždí. Přidejte vlažnou vodu a míchejte 2 až 3 minuty, nakonec přidejte změklé máslo ❷. Hněťte, dokud nezískáte kulatý hladký bochánek těsta.
- Těsto zakryjte čistou vlhkou utěrkou a nechte kynout 20 minut při pokojové teplotě a chráněné před průvanem.
- Po vykynutí těsto znovu prohněťte pro odstranění vytvořených bublinek plynu a poté ho rozdělte na 3 stejné díly. Povrch těsta lehce pomoučněte a z jednotlivých kousků vytvarujte obdélníčky přibližně o velikosti dlaně. Válečkem potom obdélníky rozválejte, abyste získali proužky těsta o něco delší, než jsou prohlubně ve formě (cca 10 cm široké). Podél prostředka každého pruhu těsta dejte olivy. Každý pruh těsta zaviňte tak, že jednou stranou přikryjete asi 2/3 povrchu a druhou stranou přiklopíte, tak aby vznikl váleček. Připravený váleček otočte, aby přeložená strana byla vespod.
- Prohlubně formy štědře vysypte moukou. Vytvarované těsto vložte do formy složenou stranou dolů. Přiklopte víko a nechte těsto kynout 20 minut při pokojové teplotě chráněné před průvanem. Troubu předehřejte na 245 °C.
- Odklopte víko a těsto potřete rozšlehaným vejcem a na několika místech nařízněte. Přiklopte víko formy a bagety pečte 25 minut. Poté odklopte víko a nechte bagety dopékat dohněda dalších 5 až 9 minut.

NA 3 BAGETY

340 g hladké mouky
7g jemné mořské soli
30 g cukru moučka
14 g sušeného mléka ❶
5 g aktivního sušeného droždí
200 ml vlažné vody, 37 °C
60 g změklého másla
1 rozšlehané vejce

1 **Proč se používá sušené mléko?**
Sušené mléko pomáhá vytvořit jemnější a nadýchanější těsto.

2 **Bylo by rozehřáté máslo stejně dobré jako změklé máslo?**
Ne, máslo musí být změklé, ale ne rozehřáté. Rozehřáté máslo se rozděluje na tuk a syrovátku a výsledek by nebyl stejný.

TIP

Do těsta můžete pro ozvláštnění chuti přidat čokoládové vločky.

Vychutnajte si pečenie vášho
domáceho
chlebíka
Emile Henry
FRANCE

ZHRNUTIE

Starostlivosť a používanie str. 20

Moje recepty na chlieb str. 25

Moje recepty na bagetu str. 30

Rýchly recept s. 25
Dedinský chlieb s. 26
Chlebový závin s pestom s. 27
Bezlepkový chlieb s. 28

s. 30 Pravá francúzska bageta
s. 31 Fougasse s kozím syrom
s. 32 Ficelle (chlebové tyčinky) s olivami
s. 33 Viedenská bageta

Vaše formy na pečenie chleba a bagiet

Tajomstvo chrumkavého chlebíka je ukryté v pečení, ktoré si vyžaduje vysokú úroveň starostlivo kontrolovanej vlhkosti. Formy na pečenie chleba a bagiet Emile Henry vytvárajú rovnaké podmienky, aké poskytuje tradičná pec na chlieb. Teraz si môžete pripraviť chutné, chrumkavé bochníky a chrumkavé bagety, ktoré sú vo vnútri ľahké a nadýchané.

ZÁRUKA

Formy na pečenie chleba a bagiet Emile Henry majú záruku 10 rokov, ktorá sa vzťahuje na akékoľvek výrobné chyby alebo problémy s kvalitou produktu pri používaní v bežnom domácom prostredí a pri dodržiavaní pokynov ohľadom starostlivosti a používania, ktoré nájdete v tejto brožúre.

Akákoľvek nerovnosť povrchu je výsledkom tradičnej výroby formy a nemá vplyv na jej funkčnosť.

Ak potrebujete viac flexibility, zaregistruje vašu záruku na našej internetovej stránke: www.emilehenry.com/guarantee.

JEDNODUCHÉ POUŽITIE

› PRÍPRAVA CESTA

Ručne, v kuchynskom robote alebo pomocou pekárne na chlieb si pripravte cesto podľa receptov v tejto brožúrke. Alebo si môžete pripraviť cesto aj podľa vašich receptov.

Forma na pečenie chleba je výborná na upečenie bochníka veľkého približne 1,2 kg, čo zodpovedá približne 750 g múky v recepte.

Forma na pečenie bagiet je vytvorená na prípravu 3 bagiet, pričom každá má hmotnosť približne 160 g, čo zodpovedá asi 380 g múky na 3 tradičné bagety.

› KYSNUTIE

Nechajte cesto kysnúť prikryté pri izbovej teplote, chránené pred akýmkoľvek prievanom, po dobu uvedenú v recepte.

› PEČENIE

Pred posledným kysnutím vytvarujte cesto a dajte ho do formy na pečenie chleba alebo bagiet. Keď je cesto pripravené na pečenie, dajte prikrytú formu do rúry a pečte podľa času a teploty uvedenej v recepte.

STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

Formy na chlieb a bagety Emile Henry boli navrhnuté na používanie v tradičnej domácej rúre. Neboli však navrhnuté na používanie priamo na plynovom sporáku alebo akejkoľvek inej priamej forme tepla (halogén, elektrika, indukcia...).

Pri prvých použitiach foriem na pečenie chleba a bagiet sa uistite, aby ste povrch posypali väčším množstvom múky. Keramický povrch sa postupom času prirodzene stane nepriľnavým, no pri prvých použitiach týchto foriem sa môže chlieb prilepiť.

Formy na pečenie chleba a bagiet môžete jednoducho umyť v umývačke riadu: nestratia žiadnu zo svojich pozitívnych vlastností ani farbu. Alebo ich môžete namočiť do teplej vody s trochou umývacieho prostriedku alebo octu na odstránenie zapečených škvŕn. Po namočení ich len pretrite špongiou. Nechajte formy prirodzene uschnúť a tak ako všetky produkty značky Emile Henry, vám vydržia dlhé roky!

Pre najlepšie výsledky: Moje tajomstvá, podrobne v každom kroku

1 VYTVORENIE NAJLEPŠIEHO CESTA: SPRÁVNY POMER

› POMER

Základnými ingredienciami na pečenie chleba sú múka, voda, droždie a soľ. Musia sa rešpektovať pomery. Ak pridáte príliš veľa droždia, chlieb bude mať nepríjemnú chuť. Ak nepridáte dostatočné množstvo vody, chlieb bude suchý a bude sa drobiť. Ak však pridáte príliš veľa vody, cesto sa bude lepiť, bude tuhé a chlieb sa môže pri kysnutí alebo Pečenie rozpadnúť. Cesto môže potom spôsobiť, že sa podnos prilepí k poklopu a forma sa bude veľmi ťažko otvárať. Aby ste tomu predišli, starostlivo odvážte vaše ingrediencie. Vodu pridávajte po trochách, až kým nebudete mať cesto, ktoré je pružné a drží svoj tvar bez toho, aby sa vám prilepovalo na prsty.

› MIESENIE

Miesením sa v ceste aktivuje lepok obsiahnutý v múke. Vďaka tomu bude mať váš chlieb príjemnú vnútornú striedku a mäkkú textúru. Cesto môžete vypracovať ručne alebo v kuchynskom robote s nástavcom na kysnuté cesto. Každým spôsobom dosiahnete podobné výsledky. Pri miesení v kuchynskom robote je však podmienkou pomalá rýchlosť. Príliš rýchlym miesením riskujete, že cesto stratí svoju elasticitu. Dôležité je mať na konci cesto, ktoré je hebké a jemné.

2 KYSNUTIE: SPRÁVNE PODMIENKY

Na dosiahnutie najlepšej chuti nechajte cesto kysnúť pri izbovej teplote a prikryte ho, aby sa nevysušilo. Cesto prikryte čistou vlhkou utierkou, ktorá prepúšťa vzduch. Cesto dajte na miesto bez prievanu, kde nie je ani príliš chladno, ani príliš teplo: ak bude príliš chladno, droždie stuhne a nebude kvasiť, a ak bude príliš teplo, droždie bude reagovať príliš rýchlo a cesto nakysne príliš veľa. Buďte opatrní! Keď sa učíte piecť kysnutý chlieb, nechajte cesto kysnúť po dobu uvedenú v receptoch. Ak necháte cesto kysnúť príliš dlho, môže pri Pečenie spadnúť a chlieb bude tuhý. Môže tiež spôsobiť, že podnos sa prilepí k pokrievke.

Cesto nechajte vždy kysnúť aspoň dvakrát a v každej fáze ho dobre premieste: miesenie uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý sa vytvoril pri prvom kysnutí. Vytvarujte cesto a nechajte ho kysnúť druhýkrát vo vašej forme na pečenie bagety alebo chleba prikryté pokrievkou.

Krátko pred Pečeniem urobte na povrchu cesta rýchle a jemné rezy nožom na narezávanie chleba. Tieto rezy oslabia kôrku, vďaka čomu sa môže chlieb zväčšovať. Ak povrch nenarežete, kôrka sa bude oveľa ťažšie rezať aj jesť!

3 PEČENIE: AKO TRADIČNÁ PEC NA CHLIEB

› ZÁSADA PEČENIA CHLEBA

Cesto na chlieb tvorí z polovice múka a z polovice voda, ktorá sa počas pečenia vyparuje a premieňa na paru. Para by mala spadnúť späť na chlieb a opäť sa premeniť na paru. Tento proces vytvára ľahký, nadýchaný chlieb s chrumkavou zlatou kôrkou.

› FORMA NA PEČENIE CHLEBA EMILE HENRY

Vďaka neglazovanému vnútornému povrchu pracuje forma tak, že zachytáva vlhkosť vyparenú z cesta. Vlhkosť sa premieňa na paru, vďaka ktorej zostáva chlieb počas pečenia vlhký. Keď sa vlhkosť vyparí, bochník si vytvorí chrumkavú tenkú kôrku a krásnu zlatú farbu. Vrúbky na podnose bránia cestu, aby sa počas pečenia prilepilo.

Keďže každá rúra sa správa rôzne, pri prvých použitiach formy na pečenie chleba si teplotu otestujte. Nastavte si časovač o 10 minút kratšie, než je uvedené v recepte. Opatrne vyberte formu, skontrolujte chlieb a upravte zvyšný čas pečenia podľa potreby.

Po uPečenie nechajte chlieb vychladnúť odkrytý na podnose, aby zostal chrumkavý.

› FORMA NA PEČENIE BAGIET EMILE HENRY

Pokrievka, ktorá je zvnútra bez glazúry, umožňuje, aby sa odparená vlhkosť vstrebávala späť do cesta. Na konci pečenia sa ale úplne vyparí a kôrka sa vysuší. Diery v pokrievke formy na pečenie bagiet umožňujú, aby sa plyn a para rýchlo vyparili. Dlhé tenké bagety tak získajú tenkú chrumkavú kôrku a textúru, ktorá je pre ne typická!

Na konci pečenia odstráňte pokrievku a nechajte bagety piecť ešte 2 minúty: získajú peknú zlatú farbu. Nechajte bagety vychladnúť odkryté, aby si zachovali chrumkavú kôrku.

Ďalšie tajomstvá: výber správnych ingrediencií

Múka

Či už nebielená (unbleached), celozrnná (stone-ground) alebo bezlepková, múka je najdôležitejšou ingredienciou na pečenie chleba. Pšeničná múka obsahuje bielkoviny.

Bielkovina sa zvlhčením premieňa na lepok, teda na pružnú látku, ktorá poskytuje chlebu jeho typickú pružnosť a veľkosť. Keď sa učíte piecť chlieb, na dosiahnutie najlepších výsledkov použite nebielenú hladkú (all-purpose) múku.

Môžete skombinovať iné typy múky s pšeničnou múkou, aby ste pozmenili chuť a vzhľad vášho chleba: jačmenná, špaldová, celozrnná, ražná alebo sladká gaštanová múka. Rôzne druhy múky zmenia chuť a vzhľad vášho cesta. Môžete tiež upiecť bezlepkový chlieb s použitím bezlepkovej múky. V tejto brožúre nájdete niekoľko receptov, ktoré môžete vyskúšať a upraviť, aby ste si upiekli vlastný bezlepkový chlieb!

Droždie

Droždie je živý organizmus, ktorý pomáha cestu kysnúť. Aktívne sušené droždie sa ľahko požíva a môže sa pridať priamo do múky.

Čerstvé pekárenské droždie, sa musí pred použitím zmiešať vo vlažnej vode.

Pekárenské droždie môžete nahradiť aj kváskom, no ide o oveľa náročnejší proces. Kvások sa vytvára z vykysnutého cesta, ktoré sa nechá kvasiť niekoľko dní. Na podporu kysnutia sa pridáva múka a voda. Keď začne kvas bublať a je aktívny, môže sa použiť na kysnutie vášho chleba.

Tajomstvá na vytvorenie vynikajúcich receptov

Maslo, olivový olej, med a iné sladidlá zjemňujú a ochucujú cesto. Pomáhajú konzervovať chlieb. Niektorí pekári pridávajú citrónovú šťavu na vyváženie chuti droždia.

Moje recepty na chlieb

Rýchly recept

Čas prípravy a odležania : 1 h. 15 min. **Pečenie:** 35 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múku, soľ, cukor a droždie. Pridajte vlažnú vodu a mieste cesto 2-3 minúty, pokým nie je hladké a pružné.
- Cesto vytvarujte do bochníka. Prikryte čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť 20 minút na teplom mieste (okolo 20°C), mimo akéhokoľvek prievanu.
- Znova cesto premieste, aby ste odstránili akékoľvek vytvorené plynové bublinky. Podnos formy na pečenie chleba Emile Henry vysypte trochou múky, cesto opäť vytvarujte do bochníka a položte do stredu podnosu.
- Prikryte poklopom a nechajte cesto kysnúť ďalších 45 minút pri izbovej teplote.
- Rúru predhrejte na 240°C.
- Potrite cesto trochou mlieka a posypte múkou. Cesto narežte nožom 2
- Prikryte poklopom a pečte 35 minút.
- Po dopečení nechajte chlieb vychladnúť odokrytý na podnose.

NA 1 VEĽKÝ OKRÚHLY BOCHNÍK

500g hladkej múky
10 g soli
10 g kryštálového cukru
10 g sušeného droždia ❶
280 ml vlažnej vody
30 ml mlieka

1 **Aký je rozdiel medzi pekárenským droždím a kypriacim práškom do pečiva?**
Droždie je prirodzený živý organizmus, ktorý konzumuje cukry, čím vylučuje plyn, ktorý sa zachytí v sieti lepku v ceste. Prášok do pečiva spôsobuje kysnutie cesta prostredníctvom chemickej reakcie s ingredienciami v ceste.

2 **Ako by som mal narezať povrch cesta?**
Na povrchu cesta urobte rezy hlboké približne pol centimetra pomocou noža na narezávanie, no netlačte príliš silno. Vďaka tomu sa rýchlo uvoľnia plyny a vlhkosť v ceste počas prvých fáz pečenia. Taktiež bude váš bochník vďaka nim vyzerať po upečení krajšie.

Dedinský chlieb

Čas prípravy a odležania: 2 dni **Pečenie:** 1 h.

1. DEŇ PRÍPRAVY

- V miske miske kuchynského robota zmiešajte múku, soľ, cukor a droždie. Pokiaľ používate čerstvé droždie, rozmiešajte ho v troche vlažnej vody.
- Pridajte vlažnú vodu a mieste cesto 2-3 minúty pri nízkej rýchlosti alebo až kým je hladké a nelepivé.
- Prikryte cesto čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť 1 a pol hodiny na teplom mieste bez prievanu.
- Znova cesto premieste, aby ste odstránili vytvorené plynové bublinky.
- Dajte cesto do misky, prikryte potravinovou fóliou a dajte do chladničky na 10-12 hodín.

2. DEŇ PRÍPRAVY

- Cesto rýchlo premieste rukami, niekoľkokrát ho preložte. Podnos formy na pečenie chleba Emile Henry vysypte trochou múky, cesto vytvarujte do bochníka a položte do stredu podnosu.
- Narežte cesto nožom a prikryte poklopom a nechajte kysnúť ďalšiu hodinu a pol pri izbovej teplote. ❶
- Potrite cesto trochou mlieka a posypte múkou. Dajte späť poklop.
- Vložte do studenej rúry ❷ a zapnite ju na 230°C.
- Pečte 1 hodinu.
- Po dopečení nechajte chlieb vychladnúť odokrytý na podnose.

NA 1 VEĽKÝ OKRÚHLY BOCHNÍK

500g hladkej múky
10 g soli
10 g kryštálového cukru
10 g sušeného droždia
280 ml vlažnej vody
1 polievková lyžica mlieka

1 **Ako môžem dosiahnuť ešte hrubšiu, tradičnejšiu kôrku?**
Existujú 2 možnosti: buď môžete odstrániť poklop 30 minút pred tým, ako dáte chlieb do rúry, aby vzduch vysušil povrch cesta pred pečením. Alebo môžete odstrániť poklop 15 minút pred koncom pečenia, pričom znížite teplotu na 190°C, aby sa chlieb nespálil.

2 **Prečo treba dať chlieb do studenej rúry?**
Veľký bochník bol práve 10 až 12 hodín na chladnom mieste. Chvíľu potrvá, kým sa cesto zohreje, aby bolo droždie opäť aktívne. Keď dáme formu do studenej rúry, môže sa cesto zohriať postupne pred tým, ako kvasinky zomrú a chlieb sa začne piecť.

Chlebový závin s pestom

Čas prípravy a odležania: 1h. 15 min. **Pečenie:** 30 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múku a cukor ❷. V strede urobte jamku a dajte do nej droždie a teplú vodu. Nechajte 10 minút odležať.
- Zmiešajte všetky ingrediencie a pridávajte soľ. Keď je cesto pekné a hladké, pridajte olivový olej. Mieste 10-15 minút, dokiaľ sa cesto neprestane lepiť. Ak používate kuchynský robot, udržiavajte nízku rýchlosť.
- Cesto dajte do misky a prikryte čistou vlhkou utierkou. Nechajte 30 minút kysnúť.
- Znova cesto premieste, aby ste odstránili vytvorené plynové bublinky. Na jemne pomúčenej pracovnej doske vyvaľkajte cesto do obdĺžnika veľkého 20 x 30 cm.
- Potrite cesto pestom. Posypte sušenými paradajkami a nastrúhaným parmezánom.
- Zrolujte cesto do pevnej rolky. Položte na pomúčený podnos, prikryte poklopom a nechajte kysnúť 45 minút.
- Rúru predhrejte na 230°C. Potrite povrch cesta trochou vody a posypte trochou múky a zvyšným parmezánom. Povrch cesta narežte nožom na narezávanie.
- Prikryte poklopom a pečte 20-25 minút.
- Odstráňte poklop a pečte ešte 5 minút, ak je to potrebné: bochník by mal byť upečený dozlata a povrch by mal znieť duto, keď po ňom zľahka poklepete.
- Nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

NA 1 BOCHNÍK

220g hladkej múky
10 g kryštálového cukru
4 g sušeného droždia
125 ml vody
1/4 čajovej lyžičky soli
2 polievkové lyžice olivového oleja
4 čajové lyžičky pest ❶
20g nakrájaných sušených paradajok
3 polievkové lyžice nastrúhaného parmezánu alebo pecorina

1 **Čo dodáva tomuto receptu pesto a čo môžem použiť namiesto neho?**
Pesto dodáva jemnú textúru s výraznou chuťou. Rovnomerne ho rozotrite po povrchu, aby ste ho cítili v každom kúsku! Namiesto pesta môžete použiť napríklad varené paradajky alebo baklažán, alebo iné prísady s podobne mäkkou textúrou.

2 **Prečo sa v niektorých receptoch na chlieb používa cukor?**
Cukor pomáha droždiu kvasiť.

Bezlepkový chlieb

Čas prípravy a odležania: 1h. 15 min. **Pečenie:** 50 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múky ❷, soľ, guarovú gumu a droždie.
- Pridajte teplú vodu a olivový olej. Mieste 2-3 minúty. Cesto bude vlhké a lepivé.
- Prikryte čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 30 minút.
- Znova cesto premieste, aby ste odstránili vytvorené plynové bublinky. Podnos formy na pečenie chleba Emile Henry posypte trochou gaštanovej múky. Mokrými rukami vytvarujte z cesta guľu a dajte na pomúčený podnos. Prikryte poklopom a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 30 minút.
- Dajte do studenej rúry. Pečte 50 minút pri 220°C. Na posledných 5 minút pečenia odstráňte poklop.
- Nechajte chlieb vychladnúť odokrytý na podnose.

NA 1 VEĽKÝ OKRÚHLY BOCHNÍK 1,2 KG

200g bielej ryžovej múky
150g kukuričnej múky/škrobu
150g sójovej múky
200g sladkej gaštanovej múky
14 g soli
20 g guarovej gumy
15 g aktívneho sušeného droždia
480 ml vlažnej vody
2 polievkové lyžice olivového oleja

1 **Prečo sa má použiť guarová guma?**
Guarová guma sa používa na vytvorenie pružnosti podobnej lepku, ktorý v použitých druhoch múky chýba. Slúži ako zahusťovadlo a je dostupná ako prášok vo väčšine organických obchodov s potravinami alebo na internete.

2 **Prečo sa majú zmiešať 4 druhy bezlepkovej múky?**
Každá alternatívna múka má rozličné vlastnosti, ktoré keď sa zmiešajú, tak nahradia pružnosť pšeničnej múky. Môžete použiť sladkú gaštanovú múku alebo quinou, aby ste vášmu chlebu dodali viac chuti. Pri bezlepkovom chlebe musíte pridať do receptu viac vody, keďže si vyžaduje väčšiu vlhkosť.

Moje recepty na bagetu

Pravá francúzska bageta

Čas prípravy a odležania: 1 h. 10 min. **Pečenie:** 25 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múku, soľ a droždie. Pridajte vlažnú vodu a mieste približne 5 minút, dokým nebude cesto hladké.
- Prikryte misku čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť asi 40 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu.
- Opäť premieste, aby sa uvoľnili vytvorené plynové bublinky a rozdeľte cesto na 3 rovnaké časti. Posypte cesto trochou múky.
- Každý kúsok cesta vytvarujte do malej guľky a každú guľku cesta rozvaľkajte na časti trochu dlhšie ako tvary vo forme ❶
- Vysypte formu na pečenie bagiet Emile Henry väčším množstvom múky. Vytvarované cesto vložte do formy. Prikryte poklopom a nechajte kysnúť ďalších 20 minút pri izbovej teplote. Rúru predhrejte na 250°C.
- Povrch každej bagety potrite trochou vody ❷ a na vrchnej strane urobte hlboké rezy.
- Pečte 25 minút pri 240°C. Odstráňte poklop a pečte ešte 2 minúty, dokým nie sú bagety upečené do zlatista.

NA 3 BAGETY

375g hladkej múky
7 g jemnej morskej soli
5 g aktívneho sušeného droždia
215 ml vody

1 **Prečo sa má cesto urobiť trochu dlhšie ako diery vo forme?**
Cesto je veľmi pružné a má tendenciu sa zmenšiť. Bagety sa preto v rúre trochu zmenšia: je lepšie s tým počítať dopredu.

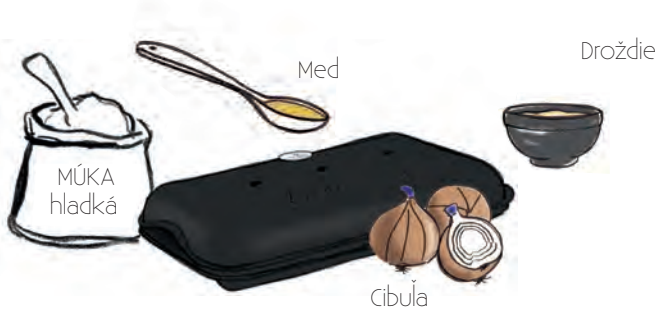
2 **Prečo sa má povrch potrieť trochou vody?**
Keď sa voda na povrchu chleba zohreje, začne pôsobiť so škrobom v ceste, čo mu dodáva pekný zlatistý lesk.

TIP

Ak chcete dosiahnuť tradičnejší vzhľad vašej bagety, posypte ju pred pečením trochou múky. Do cesta môžete tiež pridať semienka, orechy alebo sušené ovocie, aby ste pozmenili chuť.

Fougasse
s kozím syrom

Čas prípravy a odležania: 1 h. 05 min. **Pečenie:** 25 min.



NA 3 KUSY

1 cibuľa, ošúpaná a nakrájaná
2 polievkové lyžice olivového oleja
270 g hladkej múky
140 ml vlažnej vody
5 g soli
5 g aktívneho sušeného droždia
200g čerstvého kozieho syra, rozdrobeného
1 čajová lyžička sušeného rozmarínu
50g nastrúhaného syra (ementál/cheddar)
3 polievkové lyžice medu

PRÍPRAVA

- Jemne osmažte nakrájanú cibuľu na polovici olivového oleja, dokým nie je mäkká, asi 10 minút. Nechajte vychladnúť.
- V miske zmiešajte múku, soľ a droždie. Pridajte teplú vodu (40°C) a zvyšný olivový olej. Mieste 5-6 minút, dokiaľ nie je cesto hladké a pružné. Prikryte čistou utierkou a nechajte kysnúť 30 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu.
- Premieste cesto a rozdeľte ho na 3 rovnaké časti. Povrch posypte trochou múky.
- Každú časť cesta roztlačte do obdĺžnika veľkého asi ako vaša ruka. Pomocou valčeka vyvaľkajte obdĺžniky na prúžky cesta, ktoré sú trochu dlhšie ako diery vo forme a asi 10cm široké. Do stredu každej časti cesta nasypte trochu uvarenej cibule a rozdrobeného kozieho syra. (1)
- Pri každej časti cesta preložte jednu stranu tak, aby zakrývala 2/3 povrchu, potom preložte druhú stranu, aby ste vytvarovali valec s cibuľou a syrom vo vnútri. Otočte cesto, aby bol prehyb na spodnej časti.
- Vysypte formu na pečenie bagiet Emile Henry väčším množstvom múky. Vytvarované cesto vložte do formy, preloženou časťou na spodnej strane. Prikryte poklopom a nechajte kysnúť 20 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu. Rúru predhrejte na 250°C.
- Potrite cesto trochou vody a narežte ho na viacerých miestach tak hlboko, aby ste sa dostali k cibuli. Posypte rozmarínom a nastrúhaným syrom. Pečte 25 minút.
- Odstráňte poklop a nechajte bagety zhnednúť na ešte 2-4 minúty. Vyberte z rúry a do rezov v bagetách nalejte med.

1 **S čím by som mohol podávať fougasse ako hlavný chod?**
Ako hlavný chod do nej môžete pridať huby, kuracie prsia alebo plátky zemiakov. (Predvarte tieto ingrediencie pred tým, ako ich pridáte do cesta.) Odporúčame podávať fougasse so šalátom z hlávkového šalátu, listovej zeleniny alebo rukoly a chrumkavej zeleniny, ako je mrkva, cherry paradajky alebo zeler. Polejte balzamikovým octom.

TIP

Plnku môžete meniť a použiť napríklad kúsky varenej slaniny, nakrájané olivy, ančovičky, údeného lososa a iné.

Ficelle (chlebové tyčinky) s olivami[1]

Čas prípravy a odležania: 55 min. **Pečenie:** 25 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múky, soľ a droždie. Pridajte teplú vodu a olivový olej a mieste 5-6 minút, dokým nebude cesto hladké.
- Prikryte čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť 30 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu.
- Premieste cesto, aby sa uvoľnili vytvorené plynové bublinky a rozdeľte ho na 3 rovnaké časti. Povrch posypte trochou múky. Každú časť cesta roztlačte do obdĺžnika veľkého asi ako vaša ruka. Pomocou valčeka vyvaľkajte obdĺžniky na prúžky cesta, ktoré sú trochu dlhšie ako diery vo forme a asi 10cm široké. Do stredu každej časti cesta dajte olivy pozdĺžne v pruhu.
- Pri každej časti cesta preložte jednu stranu tak, aby zakrývala 2/3 povrchu, potom preložte druhú stranu, aby ste vytvarovali valec s olivami vo vnútri. Otočte cesto, aby bol prehyb na spodnej časti.
- Vysypte formu na pečenie bagiet Emile Henry väčším množstvom múky. Vytvarované cesto vložte do formy, preloženou časťou na spodnej strane. Prikryte poklopom a nechajte kysnúť 10 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu. Rúru predhrejte na 250°C.
- Potrite cesto trochou vody a narežte ho na viacerých miestach tak hlboko, aby ste sa dostali k olivám. Posypte hrubou soľou a pečte 25 minút.
- Odstráňte poklop a nechajte chlebové tyčinky zhnednúť na ešte 5-9 minút.

NA 3 FICELLE

220g hladkej múky
60g celozrnnej múky
5 g jemnej morskej soli
5 g aktívneho sušeného droždia
140 ml (2/3 hrnčeka) teplej vody, 38°C
1 polievková lyžica (15ml) olivového oleja
85g vykôstkovaných čiernych olív
85g vykôstkovaných zelených olív
1 čajová lyžička hrubej soli (fleur de sel)

1 **Aký je rozdiel medzi ficelle alebo chlebovou tyčinkou a bagetou?**
Ficelle je tenšia a váži menej ako bageta. Je oveľa chrumkavejšia kvôli vyššiemu pomeru kôrky k striedke: priemer chlebovej tyčinky je menší ako priemer bagety.

2 **Prečo sa má v tomto recepte použiť celozrnná múka a čo môžem použiť namiesto nej?**
Vďaka celozrnnej múke sú ficelle chrumkavejšie a nadýchanejšie. Môže sa nahradiť ražnou alebo špaldovou múkou alebo dokonca múkou z obilnín, ak je zmiešaná s tradičnou bielou múkou.

TIP

Do cesta môžete namiesto olív pridať kúsky slaniny alebo syra.

Viedenská bageta

Čas prípravy a odležania: 50 min. **Pečenie:** 25 min.

PRÍPRAVA

- V miske zmiešajte múku, soľ, cukor, práškové mlieko a droždie. Pridajte teplú vodu a zmiešajte dokopy 2-3 minúty, potom pridajte zmäknuté maslo ❷. Mieste, dokým cesto nebude hladké.
- Prikryte čistou vlhkou utierkou a nechajte kysnúť 20 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu.
- Premieste cesto, aby sa uvoľnili vytvorené plynové bublinky a rozdeľte ho na 3 rovnaké časti. Povrch posypte trochou múky. Každú časť cesta roztlačte do obdĺžnika veľkého asi ako vaša ruka. Pomocou valčeka vyvaľkajte obdĺžniky na prúžky cesta, ktoré sú trochu dlhšie ako diery vo forme a asi 10cm široké. Pri každej časti cesta preložte jednu stranu tak, aby zakrývala 2/3 povrchu, potom preložte druhú stranu, aby ste vytvarovali valec. Otočte cesto, aby bol prehyb na spodnej časti.
- Vysypte formu na pečenie bagiet Emile Henry väčším množstvom múky. Vytvarované cesto vložte do formy, preloženou časťou na spodnej strane. Prikryte poklopom a nechajte kysnúť 20 minút pri izbovej teplote a mimo prievanu. Rúru predhrejte na 250°C.
- Potrite cesto rozšľahaným vajíčkom a narežte povrch. Prikryte a pečte 25 minút, potom poklop odstráňte a pečte dohneda ešte 5-9 minút.

NA 3 BAGETY

340g (3 hrnčeky) hladkej múky
7 g jemnej morskej soli
30 g kryštálového cukru
14 g práškového mlieka ❶
5 g aktívneho sušeného droždia
200 ml vlažnej vody, 38°C
60g zmäknutého masla
1 rozšľahané vajce

1 **Prečo použiť práškové mlieko?**
Vďaka práškovému mlieku bude bochník nadýchaný a dobre vykysnutý.

2 **Bude mať roztopené maslo rovnaký výsledok ako mäkké maslo?**
Nie, maslo musí byť mäkké, nie roztopené. Roztopené maslo sa rozdeľuje na tuk a srvátku, a výsledok by nebol rovnaký.

TIP

Na ochutenie vašej bagety viennoise môžete do cesta pridať kúsky čokolády.

baguettes

CHLÉB,
chvilka, kterou můžete sdílet s rodinou a přáteli

LAHODNÁ VŮNĚ, KTERÁ NAPLNÍ CELÝ DŮM A NAVNADÍ VAŠE CHUŤOVÉ POHÁRKY, TEXTURA, KTERÁ JE KŘUPAVÁ A ZÁROVEŇ MĚKKÁ...

…Pečení domácího chleba je skutečným zážitkem pro vaše smysly. Symbol francouzské tradice, domácí chléb, přesto v posledních letech naše kuchyně opouštěl. Proč se však připravovat o tento kousek luxusu, když vidíte, jak je to snadné? Zvu vás k probuzení vašich chuťových buněk a k objevení potěšení z podávání doma upečeného chleba ve všech jeho tvarech a chutích.

Mé rady a tipy, které najdete v této brožuře, vám ukáží, že upéct si vlastní domácí chléb není ani složité, ani zdlouhavé. To jediné, co potřebujete, jsou ty správné nástroje. Chléb nebo bagety, tradiční, kořeněné či sladké… Ovládněte klasické postupy a potom popusťte uzdu své tvůrčí představivosti. Zkoušejte různé mouky a ingredience a najděte svou vlastní specialitu!

Frédéric Dubourvieux,
Šéfkuchař značky Emile Henry

Emile Henry
FRANCE

CHLIEB,
chvíla na zdielanie s rodinou a priateľmi

NÁDHERNÁ VÔŇA, KTORÁ SA NESIE VZDUCHOM A DRÁŽDI VAŠE CHUŤOVÉ POHÁRIKY, S CHRUMKAVOU A ZÁROVEŇ MÄKKOU TEXTÚROU.

... Pečenie vlastného chleba je skutočným zážitkom pre vaše zmysly. No napriek tomu domáce pečivo, ktoré je symbolom francúzskej tradície, v posledných rokoch zmizlo z kuchyne. Ale prečo sa pripraviť o tento malý luxus, keď zistíte, aké ľahké to je? Vyzývam vás, aby ste prebudili svoje chuťové poháriky, otvorili oči a objavili potešenie z podávania domáceho pečiva vo všetkých tvaroch a príchutiach.

Moje rady a tipy v tejto brožúrke receptov dokážu, že pečenie vlastného pečiva nie je zložité a ani nezaberá veľa času, stačia len tie správne nástroje. Chlieb či bageta, tradičné, slané alebo sladké... ovládnite klasiku zmenou tvarov a nechajte svoju fantáziu, aby vás doviedla k vlastným výtvorom. Obmieňaním múky a ingrediencií zistite, ktorý z týchto receptov bude vašou špecialitou!

Frédéric Dubourvieux,
šéfkuchár Emile Henry