



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak,
je Budínová Kateřina.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl
v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

MOUČNÍKY Z KYNUTÉHO TĚSTA

Kynuté těsto používáme na přípravu mnoha teplých i studených moučníků.

Kynuté těsto rozdělujeme podle tuhosti na:

1. tuhé (mazance, vánočky, štoły)
2. méně tuhé (knedlíky, koláče, bábovky, buchty, vdolky)
3. lité (lívance)

dále rozdělujeme podle tepelné úpravy na:

1. vařené
2. pečené
3. smažené

Důležité zásady při výrobě kynutého těsta:

1. teplota surovin by měla být stejná (tzn. pokojová)
2. sůl nesmí přijít do styku s nezpracovaným droždím, s kypřicím práškem
3. s hotovým těstem neděláme prudké pohyby – nárazy
4. s hotovým těstem pracujeme nejlépe v pokojové teplotě, vyvarujeme se práci v průvanu a chladu

Poměr surovin určuje druh výrobku a ovlivňuje kvalitu výrobku.

Zpracování těsta

- připravený kvásek smícháme s moukou, vejci, cukrem, solí a rozpuštěným tukem. Necháme vykynout.
- těsta pečená bez formy a zpracovaná do větších tvarů připravujeme hustší (mazanec, vánočka)
- těsta pečená ve formě nebo zpracovaná do menších tvarů připravujeme méně tuhá (koláče, buchty, bábovky)

Náplně

- připravujeme z máku, tvarohu, povidel a ořechů. Doplňujeme je různými přísadami (perník, cukr, mandle, rozinky, mléko, citrónová kůra, vanilka, skořice). Těsta plníme před tepelnou úpravou. Náplň tvoří součást názvu moučníku.

Kynuté moučníky

Vařené – Knedlíky kynuté s povidly, 1 porce 2 ks / 120 g

Pečené – Domácí buchty plněné, 1 porce 2 ks / 110 g

Smažené – Koblíhy, 1 porce 2 ks / 100 g

Zařaďte uvedené moučníky podle druhu – tuhosti těsta.

Koblihy, Domácí buchty, Vánočka, Bavorské vdolečky, Lívance, Kynuté knedlíky s povídky, Bábovka, Koláče, Mazanec.

Kynuté těsto:

- tuhé:
- méně tuhé:
- lité:

Označte uvedené moučníky podle tepelné úpravy. V = vařené, P = pečené, S = smažené.

Koblihy -
Domácí buchty -
Vánočka -
Bavorské vdolečky -
Lívance -
Kynuté knedlíky s povídky -
Bábovka -
Koláče -
Mazanec -

Autor: Kateřina Budínová
Vytvořeno: 2012

Použitá literatura:

Šebek, L., Technologie kuchařských prací pro odborná učiliště. Praha: Septima, 2000.
ISBN 80 – 7216 – 120 – 2
Šindelková, A., Kuchařské práce Technologie 1.díl. Praha: Parta, 2001.
ISBN 80 – 85989 – 83 – 2



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ