



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 kraj



Moučníky z kynutého těsta – určeno pro 3. ročník obor

65 – 51 – E/01

Stravovací a ubytovací služby - Kuchařské práce



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KYNUTÉ TĚSTO VHODNÉ NA MAZANEC I VÁNOČKU

Autor: Kateřina Budínová

2012

1. CO BUDEME POTŘEBOVAT?

○ Nádobí



• Suroviny

cukr moučka



droždí



vanilkový
cukr



sůl



citrónová
kůra



tuk



mandle



vejce



polohrubá mouka



mléko



rozinky



MNOŽSTVÍ SUROVIN NA TĚSTO

- 42 g droždí
- 100 g cukr krystal + 1 lžice na kvásek
- 200 až 250 ml mléka
- 500 g polohrubé mouky
- 50 g rozinek
- 1 až 2 lžice rumu
- ½ vanilkového cukru
- ½ lžičky soli, citrónová kůra, anýz, muškátový květ
- 2 až 3 žloutky
- 50 g mandlí (plátky nebo sekané)
- 150 g rozpuštěného tuku (máslo, Hera)
- 1 ks vejce na potřeni



2. PŘÍPRAVA KVÁSKU



1. Mléko ohřejeme.



2. Do hrnku rozdrobíme droždí, přidáme lžci cukru, zamícháme, přidáme vlažné mléko a znovU zamícháme.



Kvásek



Do mléka s droždím a
cukrem vmícháme trochu
mouky.

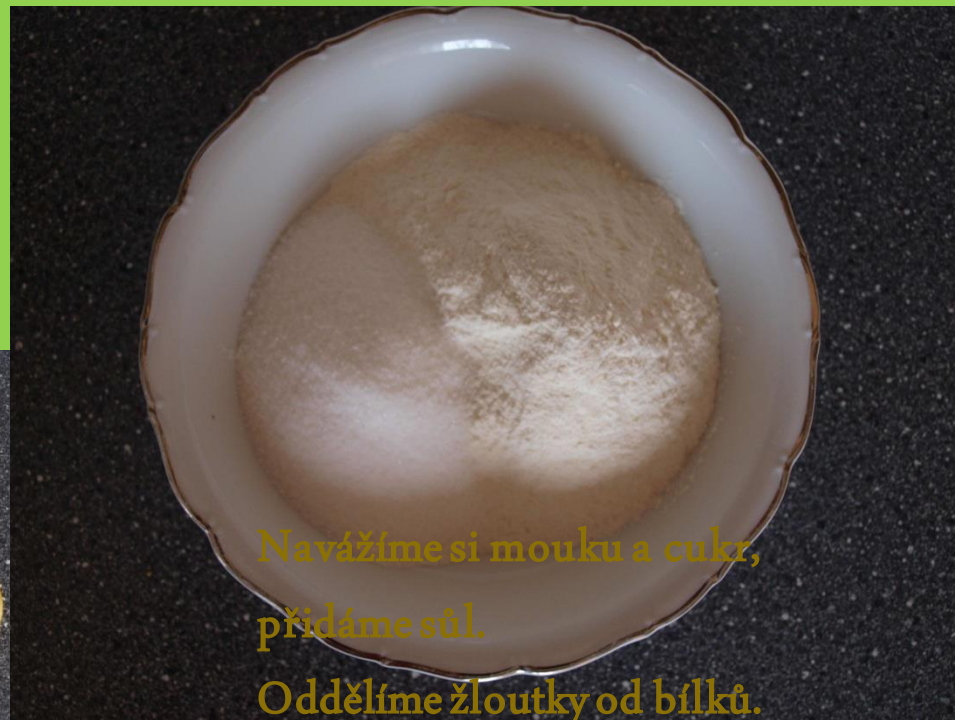
Řídké těstíčko – kvásek
přikryjeme ubrouskem a
dáme na teplé místo
nakynout.



3. PŘÍPRAVA SUROVIN

Dbáme na to, aby všechny suroviny měly pokojovou teplotu.

Je to velmi důležité pro správné kynutí těsta.



Navážíme si mouku a cukr,
přidáme sůl.

Oddělíme žloutky od bílků.

Nastrouháme citrónovou kůru.



4.

Smícháme mouku, cukr, sůl, žloutky, citrónovou kůru, vanilkový cukr, anýz,

muškát, zbylé vlažné mléko a nakynutý kvásek. Částečně zpracujeme .





Do částečně zpracovaného těsta
vmícháme rozpuštěný, vlažný tuk.
Vypracujeme hladké, tuhé těsto.
Hotové těsto poznáme podle toho,
že se nám nelepí na vařečku a ani
na mísu.

Do hotového těsta vmícháme
rozinky, které jsme si namočili
do rumu.



6. Kynutí těsta

Vypracované těsto posypeme moukou.



Přikryjeme

Ubrouskem.



A necháme na teplém místě kynout. Těsto kyne 2 hodiny. Během kynutí 3krát propracujeme!!!

7. Vykynuté těsto rozdělíme na 3 stejně velké díly, vytvarujeme bochánky.



Bochánky necháme ještě chvíli nakynout.



8. Nakynuté bochánky na vrchu nařízneme do kříže. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi.



Troubu musíme
před pečením
vyhřát na 200°C!!!



9. PEČENÍ

Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C 5 až 10 minut, potom teplotu stáhneme na 150 až 160°C a dopékáme 30 minut.



Propečení zjistíme píchnutím špejle do bochánku, když je špejle čistá, máme upečeno.

10. Bocháňky necháme zcela vystydnout! Nakrájené můžeme ještě posypat moučkovým cukrem.



Použitá literatura

- Runštuk J. a kolektiv. Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové: Radek Runštuk – Rplus, 2007, 5. vydání
ISBN 978 – 80 – 902492 – 7 – 1
- Fotografie: Kateřina Budínová

