

# Materiál č. 12, Kynutá těsta, VP těsto na vánočku



# Suroviny:

Droždí

Cukr

Mléko

Mouka hladká pšeničná

Mouka hrubá pšeničná

Vejce – žloutky

Tuk – máslo

*Chuťové přísady:*

Citropasta

Cukr vanilín

*Přísady do těsta:*

Jádroviny, proslazené ovoce...



# 1. Výroba kvásku *první miska*

**Mléko nahřejeme.**



**Prošleháme s droždím a lžičkou cukru.**



## Výroba kvásku:

**Zahustíme trochou mouky.**

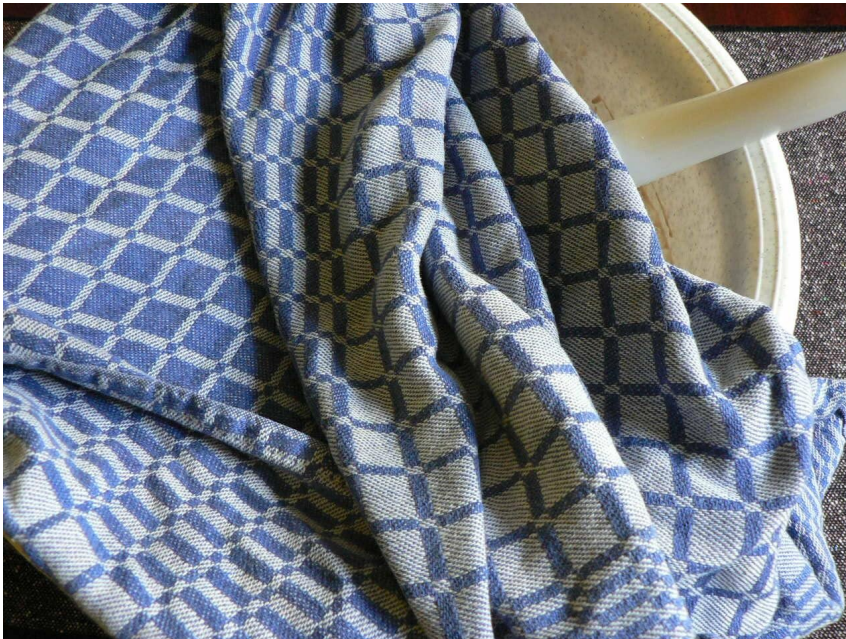


**Prošleháme do konzistence litého těsta.**



## 2. Zrání kvásku:

Kvásek přikryjeme utěrkou a uložíme na teplé místo.

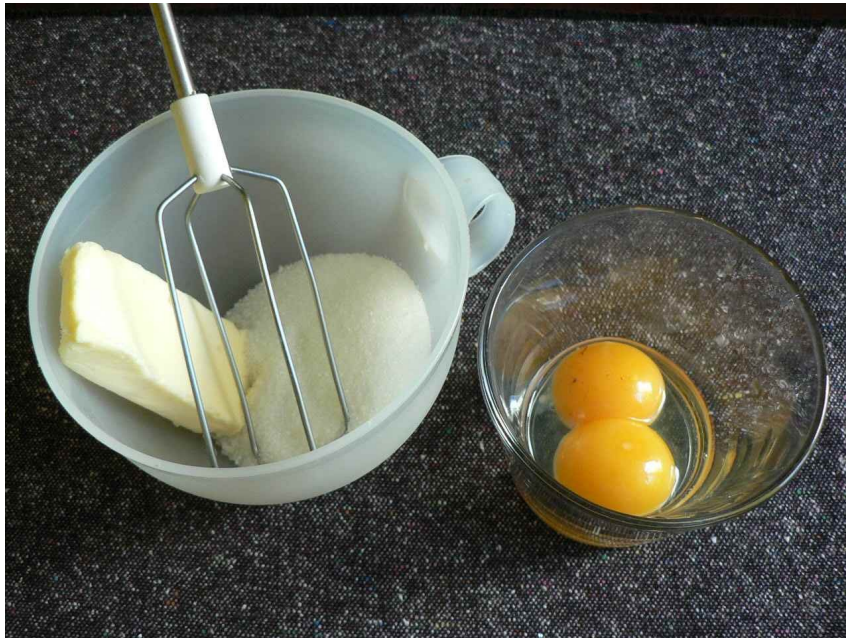


Dobře vyzrálý kvásek se středem propadá.



### 3. Výroba těsta – příprava 4 misek Druhá miska

V misce vyšleháme cukr s měkkým máslem.



Postupně zašleháme žloutky do husté pěny.



# Příprava misek:

## První miska:

Kvásek

## Druhá miska:

Vyšlehaný tuk, cukr a žloutky

## Třetí miska:

Prosejeme mouku hladkou a hrubou.

## Čtvrtá miska:

Roztok nahřátého mléka a soli, citropasty a vanilínu

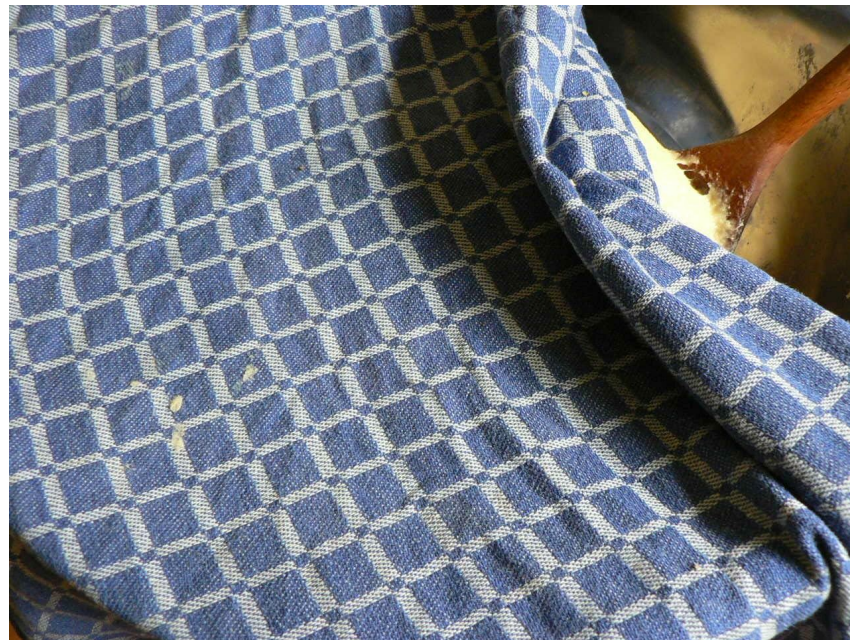


## 4. Mísení těsta

**Těsto míáme po dobu 15 minut, až je hladké, nelepivé.**



**Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout.**





## 5. Přetučení těsta

Dobře nakynuté těsto znovu promícháme, aby se uvolnil oxid uhličitý.



Znovu přikryjeme a necháme kynout. Toto provedeme dvakrát.



# Nakynuté těsto na vánočky.

- . Těsto je pevné a pružné.
- . Nelepí se.
- . Dá se dobře tvarovat.
- . Má sladkoslanou chuť.
- . Voní po kvasnicích.
- . Jeho výroba trvá kvůli dlouhému kynutí a dvojímu přetučování minimálně 3 hodiny.
- . Tento čas je ale nutné dodržet, aby výsledné výrobky byly dokonalé.



## Úkoly:

- **Vyjmenuj suroviny pro výrobu těsta na vánočky**
- **Popiš výrobní postup těsta ve fázích**
- **Popiš jednotlivé fáze výroby těsta na vánočky**
- **Čím se liší výroba od těsta na koláče?**  
**(teorie 4 misek)**
- **Urči charakteristiku kynutého těsta na vánočky**
- **Vyjmenuj vady, kterých se můžeš dopustit při výrobě**