

Materiál č 17, Kynutá těsta, VP listové kynuté těsto (plundrové)



Suroviny:

1. Kynuté těsto:

Droždí

Cukr

Mouka hladká

Vejce

Mléko

Sůl, citropasta

2. Tuková kostka:

Tuk

Mouka hladká



1. Vyrobíme tukovou kostku a

Tuk zhomogenizujeme a
smícháme s troškou

mouky hladké,
vytvarujeme do tvaru
kostky.

Kynuté těsto

Vyrobíme koláčové kynuté
těsto a necháme nakynout
v chladu - nesmí být teplé.



2. Balení tukové kostky do kynutého těsta

Vyválíme kynuté
těsto
do kříže.

Vložíme tukovou kostku.



Tento postup opakujeme i z druhé strany kříže.

Tukovou kostku obalíme jednou stranou kynutého těsta, ometeme.



Poté obalíme druhou stranu těsta, ometeme



Zásady při vyvalování a překládání těsta

Vyvalování těsta

- **Při vyvalování moučíme!!!**
- **Těsto se nesmí přilepit k podložce, jinak dojde k protržení a vytéká tuk.**
- **Tím dochází k deformaci celého těsta.**

Překládání těsta

- **Při překládání ometáme mouku smetáčkem!!!**
- **Přebytečná mouka by překážela při spojování těsta, to by klouzalo.**
- **Tím by docházelo k deformaci celého těsta.**

3. Vyvalování těsta



**Při vyvalování tlačíme válečkem jen zlehka,
aby nedošlo k protržení těsta.**

**Do uhlopříčky
vyválíme rohy těsta.**



**Dotvarujeme do obdélníku
směrem nahoru a do stran.**



4. Překládání na třikrát (Obdélník si rozdělíme na třetiny)

Těsto ometeme a přeložíme jednu třetinu.



Znovu ometeme a přeložíme druhou třetinu.



Přeložené těsto na třikrát

**Z boku jsou vidět
tři vrstvy těsta.**

**Těsto necháme
kynout při
pokojové teplotě.
Chlad je důležitý
proto, aby
nedocházelo k
vytékání tuku.**



5. Překládání na čtyřikrát

Nakynuté těsto.



**Vyválíme do
obdélníku.**



Obdélník si rozdělíme na čtvrtiny.

Přeložíme jednu čtvrtinu do středu.



Ometeme a přeložíme druhou čtvrtinu z opačné strany.



Přeložení na čtyřikrát.

**Ometeme a přeložíme
těsto přes sebe.**

**Pohled z boku - čtyři
vrstvy těsta.**



Zásady:

- **Překládáme dvakrát na třikrát a dvakrát na čtyřikrát - viz listové těsto, 1. ročník.**
- **Dbáme na to, aby těsto dostatečně nakynulo při pokojové teplotě, jinak hrozí protržení.**
- **Vyvalujeme opatrně, abychom neporušili již vzniklé vrstvy.**
- **Dodržujeme zásadu moučení a ometání.**

Úkoly:

- 1. Vyjmenuj suroviny na výrobu listového kynutého těsta (LKT).**
- 2. Vyjmenuj fáze výroby LKT.**
- 3. Popiš jednotlivé fáze.**
- 4. Jaké jsou zásady při výrobě těsta?**
- 5. Jakých vad se můžeš dopustit při výrobě LKT?**

Řešení úkolů:

2. Vyjmenuj fáze výroby LKT:

Výroba kynutého těsta, výroba tukové kostky,

Balení tukové kostky, vyvalování, překládání.

3. Popiš jednotlivé fáze:

– viz prezentace.

4. Jaké jsou zásady při výrobě těsta?

Moučení, ometání, dostatečné kynutí při pokojové teplotě, opatrné vyvalování .

Řešení úkolů:

5. Jakých vad se můžeš dopustit při výrobě LKT?

- *málo nakynuté těsto*
- *neopatrné vyvalování - vytékání tuku*
- *špatné kynutí*
- *špatné překládání*
- *velká teplota v místnosti*
- *nedodrženo moučení a ometání*