

Materiál č. 19, Kynutá těsta, VP buchty s použitím MS.



1. Složení moučné směsi

- **Pšeničná mouka**
- **Cukr**
- **Sušená syrovátka**
- **Pšeničný škrob**
- **Sladový výtažek**
- **Sůl**
- **Emulgátor (lecithin E 322)**
- **Enzymy (hydrolasy, oxidoreduktasy)**

2. Suroviny

Kromě moučné směsi je pro výrobu kynutého těsta ještě nutné dodat:

- . Olej
- . Vlažnou vodu
- . Droždí
- . Vejce



3. VP kynuté těsto

MS prosejeme do mísy,
přidáme rozdrobené vejce,
droždí a vlažnou vodu.



Po promíchání přidáme olej a
vymícháme do hladkého
těsta.



4. Kynutí těsta

Hladké těsto lehce poprášíme moukou a necháme přikryté v teple kynout.



Dobře nakynuté těsto zvětší svůj objem několikanásobně.



5. Vymazání pekáče

- . Buchty se ukládají do pekáče.
- . Pro pozdější správné oddělení jednotlivých buchet je potřeba důkladně mašlovat jak samotný pekáč, tak i každou buchtu zvlášť.
- . Mašlujeme nejlépe rozpuštěným máslem.



6. Tvarování těsta

Dobře nakynuté těsto rozválíme na pomoučeném vále.



Rádélkem nakrájíme na čtverce 7x7 cm.



7. Plnění buchet

Na jednotlivé čtverce klademe náplň.



Okraje spojíme k sobě a dobře uzavřeme.



8. Ukládání buchet

Buchty ukládáme spojenou stranou na dno pekáče. Důležité je dobře je přitisknout.



Dobře je pomašlujeme tukem ze všech stran a nakonec i na povrchu.



9. Kynutí buchet

. Dobře pomašlované buchty necháme v teple dobře nakynout.

. Správné kynutí je důležité pro dobré propečení buchet.



10. Pečení

buchet

. Dobře nakynuté buchty vkládáme do vyhřáté trouby na 180°C .

. Pečeme, dokud nejsou buchty zlaté.

. Raději se přesvědčíme, zda jsou buchty upečené i zespodu tak, že opatrně jednu nadzvedneme.

. Po upečení je třeba nechat buchty vychladnout, protože jsou příliš vláčné, nadýchané a při vytahování nám klesnou, budeme-li příliš spěchat.

. Jednotlivé porce buchet na talíři ocukrujeme cukrem moučkovým s vanílnem.



Úkoly:

- 1. Vyjmenuj suroviny, které může obsahovat MS na výrobu kynutého těsta.**
- 2. Popiš tvarování buchet.**
- 3. Jak pečeme buchty?**
- 4. Popiš VP kynutého těsta s použitím MS.**
- 5. Vyjmenuj vady, kterých se můžeš dopustit při výrobě buchet.**

Úkoly:

1. Vyjmenuj suroviny, které může obsahovat MS na výrobu kynutého těsta:

Vše, co jde usušit + modifikované škroby, konzervanty, emulgátory, chuťové přísady, aroma a barviva.

2. Popiš tvarování buchet:

Těsto vyválíme na čtverec, nakrájíme čtverce, naneseleme náplň, rohy přeložíme do středu, řádně utlačíme, vkládáme do vymazaného pekáče, mašlujeme tukem

3. Jak pečeme buchty?

180°C