

ZÁKLADNÍ DRUHY TĚST JEJICH CHARAKTERISTIKA A POUŽITÍ

PŘÍPRAVA KAŠÍ

Kaše připravujeme zavařením krupice (rýže, pšenice) do vroucího a mírně osoleného mléka s přísadou tuku. Kaše podáváme posypané směsí práškového cukru a mleté skořice nebo nastrouhané čokolády a omaštěné rozehřátým máslem.

Krupicová kaše s máslem

Krupice, mléko, sůl, margarín, práškový cukr, mletá skořice, máslo.

Do vroucího, mírně osoleného mléka, zamícháme prosetou krupici, přidáme tuk, pomalu vaříme, až se krupice dostatečně provaří a začne houstnout. Hotovou kaši osladíme částí cukru. Při podávání posypeme jednotlivé porce práškovým cukrem se skořicí a přelijeme máslem.

Rýžová kaše s mlékem

Rýže, voda na propláchnutí rýže. Mléko, sůl, margarín, cukr, skořice, máslo.

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z LINECKÉHO TĚSTA

Linecké těsto připravujeme z hladké mouky, práškového cukru, vajec, mléka (smetany) a chuťových přísad (vanilkový cukr, citronová kůra, mletá skořice s pod.)

Výrobky z lineckého těsta pečeme v rozpálené troubě při teplotě asi 200 st.C.

Linecké těsto: promícháme prosetý cukr s margarínem, přidáme vejce, chuťové přísady a nakonec mouku. Suroviny

vymícháme na hladké a stejnorodé těsto – před dalším zpracováním necháme v chladu odležet

Třené linecké těsto: Margarín vyšleháme s cukrem, před došleháním přidáme žloutky a chuťové přísady. Do této hmoty postupně přidáme ohřátou mouku (25-28 st.C). Hotové těsto ihned zpracujeme v teplejším prostředí pomocí cukrářských sáčků.

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z LITÝCH TĚST

Lité těsto používáme v kuchyňské úpravě na přípravu různých druhů omelet, palačinek, lívanců a trhanců. Slané druhy těsta používáme na přípravu některých druhů vložek do polévek.

PALAČINKY A OMELETY

- pečeme na pánvi na minimálním množství tuku, plníme různými džemy, zavařeninami, ovocem, tvarohem a dalšími vhodnými surovinami
- základní těsto se skládá z vajec, soli, z mléka a polohrubé mouky
- při přípravě můžeme kypřit těsto sodovou vodou nebo kypřícím práškem, vejce používáme buď v celku, nebo oddělíme žloutky od bílků (žloutky utřeme s cukrem + mléko + mouka, z bílků sníh – vmícháme)

Palačinky se zavařeninou

Palačinky potřeme džemem, stočíme nebo přeložíme do šátečku. Při podávání sypeme cukrem.

Palačinky s čokoládou a se šlehačkou

Džemem potřené a přeložené palačinky posypeme cukrem, nastrohanou čokoládou a ozdobíme šlehačkou.

LÍVANCE

- pečeme v tukem vymaštěných lívanečnicích
- základní těsto: připravujeme z hladké pšeničné nebo ječné mouky, mléka, kysané smetany, smetany, vajec, cukru, soli, můžeme zvýraznit vanilkou, citrónovou nebo pomerančovou kůrou, přidáme z droždí připravený kvásek – necháme nakynout
- část porcí opečených lívanců obalujeme ve směsi práškového cukru se skořicí, část je potřena marmeládou a posypaná nastrohaným tvrdým tvarohem.
- můžeme zdobit šlehačkou

TRHANEC

- při úpravě trhanců vlijeme těsto na pekáč s rozehrátým tukem a pečeme v rozehráté troubě. Trhanec pečeme nejdříve zespodu, když se dostatečně propečený, roztrháme těsto pomocí vidličky na menší kousky a dopečeme za občasného převrácení.

Trhanec s malinovou šťávou

Těsto kypřené sněhem + hrozinky upečeme, při expedici sypeme práškovým cukrem a přelijeme malinovým sirupem rozředěným vodou..

PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z KYNUTÉHO TĚSTA

Kynuté těsto používáme na přípravu mnoha druhů teplých a studených moučníků. Jsou to především lívance, vdolky, ovoce, koláče, různé druhy závinů, buchty, bábovky, šátečky, plněné knedlíky a podobně.

Základní těsto: *příprava kvásku* – droždí + cukr rozpustíme mícháním ve vhodné nádobě, přidáme část vlažného mléka, část mírně ohřáté mouky a všechno vypracujeme na řidší těstíčko. Těstíčko zaprášíme moukou, zakryjeme ubrouskem a v teple

necháme vykynout. *Příprava těsta* – do vykynutého kvásku přidáme ostatní vlažné suroviny (hrubá mouka, mléko, vejce, rozehrátý tuk, chuťové přísady a vše dobře vypracujeme na hladké těsto. Přikryjeme ubrouskem a necháme v teple nakynout.

Kynuté knedlíky s povidly

Ze základního těsta tvoříme knedlíky, které plníme povidly, vaříme v mírně osolené vodě nebo v páře, při expedici sypeme směsí práškového cukru a skořice, přeléváme máslem.

Domácí tlačené koláče

Základní těsto, připravíme malé koláče, stlačený střed naplníme náplní, posypeme drobením a pečeme v rozehráté troubě.

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem

Domácí buchty plněné

Koblihy

Základní těsto (pouze žloutky + rum). Těsto vyválíme na plát, okrouhlou formou naznačíme na těstě kolečka, doprostřed vložíme džem, přeložíme druhým plátem a formou vypíchneme koblihy. Přikryté necháme mírně nakynout a smažíme po obou stranách dozlatova.