

Anička

Osobní:

řemeslný chléb s ořechy, medem a brusinkami

„Doma pečou chléb pouze já. Zatím by se to ale dalo spočítat na prstech jedné ruky. Ale pokud ho upeču a rozdám rodině, tak už jiný nechtějí. Stačí ho naplnit ořechy, bylinkami a pokaždé si můžeme pochutnat na jiné variantě. Nad domácí chléb prostě není.“

Ingredience:

450 g hladké mouky
¾ kostičky droždí
2 čajové lžičky soli
½ šálku sušených brusinek
½ šálku vlašských ořechů
1,5 šálku vlažné vody
2 polévkové lžíce medu

Postup:

Mouku a sůl dáme do robotu, promícháme, rozdrobíme droždí, přidáme vodu, brusinky, ořechy, med a vypracujeme nelepivé těsto. Dle potřeby přidáme mouku a na vále vypracujeme. Přemístíme ho do moukou vysypané zapékací mísy, přikryjeme a necháme asi 30 min kynout. Poté ještě jednou vypracujeme, vytvarujeme chléb a dáme znovu do zapékací mísy ještě asi 15–20 min kynout. Po dokynutí překlopíme na plech s pečicím papírem a necháme ještě chvilku kynout. Povrch rozřežeme žiletkou do zvolené dekorace, potřeme vodou se solí a dáme péct do předehřáté trouby na 200 °C cca 40 min. Do spodní části trouby vložíme nádobu s vodou. Chléb můžeme servírovat s bylinkovým máslem.

Jenda

Osobní:

sladký chléb z vlašských ořechů, smetany a vajec

„Chleba jsme doma nikdy nepekli, ale po tom, co jsem zažil vůni při pečení domácího chleba, mi bylo jasné, že se stane součástí pečení.

Jelikož jsem žádný recept na chléb nepodědil po babičce, musel jsem k odborné literatuře a autorkou knihy není nikdo jiný než Mirka Slavíková. Samozřejmě každý recept si vždy trošku upravím.“

Ingredience:

593 g hladké mouky
45 g mouky z lískových ořechů
45 g mletých vlašských ořechů
45 g mouky z vlašských ořechů
120 g hnědého cukru
1,5 lžičky soli
38 g pekařského droždí
90 g plnotučného mléka
120 g smetany
6 vajec
113 g másla
1 vejce a trošku mléka na potřetí
troška hnědého cukru na posyp

Postup:

Nalijeme do mísy teplé mléko, ve kterém rozmícháme droždí. Přidáme prosátou mouku, mouku z lískových ořechů a vlašských ořechů, sůl, smetanu, vejce a drcené oříšky. Zaděláme těsto, důkladně jej vypracujeme, nakonec do něj zapracujeme změkklé máslo a necháme vykynout. Po vykynutí opět propracujeme. Vytvarujeme kulatý bochník a přeneseme jej na pekáč s pečicím papírem. Necháme jej odpočinout, dokud nezdvoujnásobí objem. Opatrně potřeme vejcem a posypeme hnědým cukrem. Pečeme na 210 °C cca 40–60 min a po celou dobu pečení máme v troubě pekáč s vodou, aby se chléb pekl ve vlhku.

Chléb podáváme se solí a hrnkem podmáslí.

Josef

Osobní:

chléb s brusinkami a dýňovými semínky

„Tento chléb doma pečeme teprve krátkou dobu, ale už si získal svoje ctitele. Jediný rozdíl je, že doma ho pečeme z kvásku.“

Ingredience:

650 g hladké mouky
500 g žitné mouky
1,5 kostky droždí
cca 0,9 litru vody
150 g dýňových semínek
dýňový olej
100 g sušených brusinek

Postup:

Všechny ingredience smícháme do hladké hmoty a dáme vykynout v chlebové formě. Povrch těsta lze dekorovat posypem z dýňových semínek nebo i nařezáním. Po vykynutí pečeme na 180–220 °C cca 50–60 min.

Nejllepší je servírovat ho s dobrým čerstvým máslem a sýry.

Lucie

Osobní:

Olivový chléb s rozmarýnem a tymiánem

„Olivový chléb je druhá dobrota, která mě zřejmě dostala do soutěže. Takže nostalgie. A hlavně je výborný! Každopádně maličko od castingu „vytuněný. 😊“

Ingredience:

92 g zelených oliv bez pecek

92 g černých oliv bez pecek

hrst vlašských ořechů

500 g mouky na chléb

5 g soli

½ lžičky sušeného česneku

1 lžička sušeného chilli

1 lžička sušeného rozmarýnu

čerstvý tymián

kostka droždí

120 ml vody + 240 ml vody

olivový olej

mouka na podsyp

kukuřičná mouka

Postup:

Nakrájíme olivy na čtvrtky. V míse smícháme chlebovou mouku, sůl, česnek, rozmarýn, chilli a tymián. V malé misce rozdrobíme droždí a zalijeme 120 ml teplé vody, vlijeme do mouky, dolijeme 240 ml teplé vody a vypracujeme mírně lepivé těsto, do kterého přidáme nakrájené olivy a ořechy.

Těsto přendáme do mísy, kterou jsme vymazali olivovým olejem a i na těsto nalijeme pár kapek, rozmažeme a přikryjeme ho potravinářskou fólií.

Těsto by mělo ztrojnásobit svůj objem kynutím. Po vykynutí ho přendáme na pomoučený vál, rozprostřeme a jakoby srolujeme. Poté ho dáme na látkovou utěrku, kterou posypeme moukou a kukuřičnou moukou a necháme 30 min zabalené odpočívat.

Rozpálíme si troubu na 240 °C a vložíme do ní litinový hrnec bez poklice. Chléb přendáme z utěrky do rozpáleného hrnce, přiklopíme pokličkou a pečeme 25–30 min na 240 °C. Po uplynutí doby stáhneme na 230 °C a odklopíme pokličku, pečeme ještě asi 20 min, dokud chléb nezezlátne.

Poté ho vyklopíme na mřížku a necháme zchladnout.

Můžeme ho podávat se sýrovou pomazánkou se sušenými rajčaty a parmezánem.

Pavlína

Osobní:

Domácí chléb se škvarkami zadělávaný pivem

„Domácí chléb jsem poprvé vyzkoušela, když jsem v televizi viděla paní Jiřinku Bohdalovou, jaký krásný chleba upekla :). Tak jsem zapsala její recept a pak vyzkoušela. Protože jsem ale prodávala v potravinách, tak chleba nebylo potřeba péct, byl k dispozici každý den čerstvý. Pak ale přišel čas, kdy jsem pečlivě sledovala, co jím a nejlepší bylo si vařit a péct sama. Takže začalo zkoušení nových receptů, dokonce jsem si na to koupila i domácí pekárnu. Jenže jak běžel čas, tak jsem zjistila, že nejvíce mě baví zadělat si těsto sama a tvar chleba, když je pokaždé jiný, taková domácí křupavá hrouda. A protože si myslím, že babičky věděly, co je dobré a že v jednoduchosti je krása, nejraději pečou chleba se škvarky zadělávané pivem:).“

Ingredience:

500 g hladké chlebové mouky

200 g žitné mouky

1 celé pivo

trochu vody

40 g čerstvého droždí

špetka celého kmínu

špetka anýzu

sůl

cukr na kvásek

250 g celých škvarků

Postup:

Do velké mísy si nasypeme mouky, smícháme se solí, kmínem, špetkou anýzu a uděláme důlek, do kterého nalijeme ohřáté pivo. Na to rozdrobíme droždí a zasypeme cukrem. Až vzejde kvásek, tak to všechno zapracujeme do hladkého těsta, nasypeme škvarky a necháme kynout. Pokud chceme, aby těsto rychleji vykynulo, můžeme si pod mísu s těstem dát misku s horkou vodou.

Po vykynutí vyklopíme těsto na plech vyložený pečicím papírem, vysypaný moukou a lehce si rukama uděláme bochánek. Poté si namočíme ruce, chleba pohladíme, navlhčíme a posypeme hrubou solí a kmínem.

Pečeme v troubě na 180 °C necelou hodinu.

Chléb můžeme servírovat se škvarkovou pomazánkou.

Petra

Osobní:

Semínkový chléb z formy

„Chleba pečeme obden. Kváskový. Droždí je zase nová zkušenost ☺.“

Ingredience:

300 g žitné mouky

450 g pšeničné hladké mouky

300 g špaldové mouky

30 g kvasnic

2 rovné lžíce medu

735 ml vlažné vody

3 lžičky soli

event. semínka (můžeme přidat podle chuti)

lžička chlebového drceného koření (kmín, koriandr, anýz)

Postup:

Vymícháme těsto v robotu (na stupeň 2) cca 10–12 min a dáme kynout do krabičky vymazané olejem. Po 20 min obrátíme těsto a ještě chvíli necháme kynout. Dáme těsto do formy, celé pak do sáčku a necháme opět kynout. Rozpálíme troubu na maximum, dolů dáme plech, který po rozpálení posuneme doprostřed a na dno dáme malý pekáček.

Můžeme posypat chleba semínky, vsadíme do trouby, do pekáčku dáme vodu na zapaření a zavřeme troubu.

Pečeme 15 min na 200 °C a poté 30 min na 180 °C.

Chléb můžeme servírovat s tvarůžkovou pomazánkou.