

Postřehy z pečení.

Tady jsou poznatky, ke kterým jsme se dopracovali při pečení. Všechno jsou to zkušenosti získané při pečení v naší pekárně Clatronic BBA 2784. Jiné pekárny mohou mít odlišné časy a asi i teploty na pečení a tak berte všechno s rezervou. Nemá problém sem dát i Vaše poznatky, pokud si myslíte, že to ostatním pomůže.

Vlasta a Zlata. Do naší nové pekárny musíme dávat suroviny jinak, než jsme byli zvyklí. Nejdříve tekutá složka a až potom mouka a další přísady. Při opačném pořadí se suroviny dobře nerozmíchají. V těstě zůstávají hrudky nerozmíchané mouky. Výhoda sklopného háku není až tak veliká, jak jsme očekávali. Většinou ho stejně přibližně 50 minut před pečením vyndáme. Přece jen ta díra po háku je větší než po hřídelce.

Vlasta a Zlata. Přestali jsme používat sušené droždí a pečeme z čerstvého. Sušené máme už jen pro případ nouze. Po různém zkoušení nám vyšlo cca 8-10g čerstvého droždí na 500g mouky. Těm co stále používají sušené droždí doporučujeme vyzkoušet čerstvé. Myslíme, že budete stejně příjemně překvapeni jako my.

Vlasta a Zlata. Protože se nám zdá chleba z horní strany míň pečený, zkusili jsme fintu s alobalem. Přikryli jsme nádobu s těstem před pečením alobalem. Pozor, alobal má jednu stranu matnou a druhou lesklou. Lesklá strana musí být otočená do nádoby a matná ven. Lesklá strana odráží teplo dovnitř a tak se chlebič o něco lépe peče i na horní straně. Chleba měl kůrku lepší než jindy a tak až další pečení ukáže, jestli to byla jen náhoda, nebo to opravdu funguje.

Petr Rybář RNDr. nám poslal zajímavý postup úpravy chleba, který používá na cesty do míst, kde není možnost obstarání čerstvého. Jde o dopékání již hotového chleba tak, aby se podstatným způsobem zvýšila jeho trvanlivost. Zejména pšeničný neupravený chléb záhy plesniví. Stručný postup je takovýto: " chléb – optimálně „domácí“ žitný z tradiční pekárny; je-li vám taková dostupná, si nechte připravit 2 x pečený (mezi tím vychladlý) se silnou tmavou kůrkou, který v mikrotenu vydrží vláčný a bez plísně až 2 týdny. Pro experimenty s domácím dopékáním se hodí hlavně kvalitní žitný, či alespoň pšenično-žitný chléb. S kůrkou mírně navlhčenou vodou ho pečeme v předehřáté troubě při teplotě okolo 225 °C asi jednu hodinu (velmi přibližně, potřebný čas nutno vyzkoušet, bude se lišit podle druhu chleba i typu trouby) až dosáhneme tmavohnědé křehké kůrky (v obalu po několika dnech zvláční). Pozn.: v poměrně „vláčně“ pekoucí troubě jsem nechal chleba asi 75 min., v prudčeji pekoucí by to jistě bylo méně...."

My jsme v poslední době z různých důvodů moc nepekli a tak nám mouka docela pěkně naschla. Při posledním pečení našeho základního chleba, kde je uvedeno 310 ml mléka jsme nakonec skončili na 400ml a možná by to ještě trochu sneslo. Proto je dobré těsto sledovat a nebát se přidat tekutinu.

Tomek ze Strakonice nám poslal jeho výsledky měření spotřeby el.energie při pečení chleba v pekárně. Jeho měření potvrzuje to, co jsme naměřili my. Jeho pekárna Clatronic BBA2785 spotřebovala na základní program, největší chleba a nejtmaší kůrku 0.27KW. To dělá při běžném tarifu kolem 3.50Kč necelou jednu korunu. Takže to určitě nebude největší

položka při pečení chleba a jiných dobrot v domácí pekárně.

Při zkoušení chleba ze směsi nás napadlo, že ten kdo má problémy s pečením, by si měl balíček nějaké směsi koupit a zkusit z ní upéct chleba. Směsi jsou celkem vyvážené a když se přidá voda přesně podle návodu, chleba by měl být povedený. Na shotové směsi je dobře vidět, jak má být těsto husté. Jestliže bude chleba výrazně nepovedený, bude nejspíš chyba v pekárně.

Od Bukaje jsme dostali zprávu, že objevil v olomouckém Kauflandu směsi na chleba od Labety i Semixu a dokonce pšeničné otruby. Podle jeho zkoumání se zdá, že směs od Labety obsahuje méně chemie a Semix zase vychází o něco levněji v poměru k velikosti chleba. Je vidět, že prodejce zájem lidí o pečení, začíná nutit k rozšiřování sortimentu, což jen jen dobře.

Po jednom z emailů které dostáváme, jsme zkusili změřit spotřebu el. energie, která je potřeba na upečení chleba. Použili jsme běžný digitální časový spínač se zásuvkou, který navíc umí měřit okamžitou spotřebu, celkovou spotřebu, celkový čas a další věci. Zjištění je víc než potěšující. Měřili jsme naši pekárnu Clatronic BBA 2784, program Normal, největší velikost 1,25kg a nejtmavší kůrku. Tohle jeden z nejběžnějších a zároveň i jeden z nejdelších programů, alespoň u naší pekárny. A teď k výsledku. Celý čas pečení podle údaje na displeji pekárny je 3,25 hodiny. My jsme naměřili, že pekárna spotřebovala el. energii z celé doby pečení jen 51 minut a za tuto dobu spotřebovala 0,3kW. To znamená, že při ceně 1kWh cca 3,80Kč jsou náklady na upečení jednoho chleba asi 1,20Kč. Podle výsledku měření je tedy jasné, že el. energie nebude tou hlavní položkou v nákladech na upečení chleba. Laboratorní měření za použití přesných přístrojů by přineslo určitě přesnější výsledky, ale jako orientační údaj tohle měření určitě postačí.

Zkusili jsme znovu napsat firmě Clatronic, zda by neposkytla časovou osu jednotlivých programů pro naši pekárnu. Tentokrát jim napsal známý z Německa a odpověď mu kupodivu přišla. Jenže ani jemu tuto informaci neposkytli s odůvodněním, že jednotlivé programy nejdou mněnit a tudíž to není potřebné... Upřesnili jen některé věci z návodu. Pro marmeládu má být 450 až 550 gramů ovoce a želírovací cukr 2:1 v množství podle sladkosti ovoce (cca 1/4 kg). Program Sladký je pro jednoduchá těsta jako bábovky, nebo hotové směsi na ně. Platí též pravidlo, že při podílu pšeničné mouky do 50% se používá normální program a nad 50% by se měl používat program pro celozrnné pečení. Směsi s poznámkou, že se musí hníst 20-30 minut a nejméně stejnou dobu mají odpočívat, by měly být zpracovány jen v normálním programu.

Tohle jsou poznatky, které se asi dají použít univerzálně na všechny typy pekáren, nejen na Clatronic.

My navíc v návodu nemáme ani zmínku o volbě SCHNELL, která je jako čtvrtá možnost ve volbě zabarvení kůrky. Zkusili jsme jí tedy použít pro pečení a zjistili jsme, že se cyklus pečení zkrátí o hodinu. Chleba ale vyšel jako jindy. Možná měl trochu jinou strukturu, protože byla vlastně vynechaná jedn fáze krátkého hnětení a následného kynutí, ale jinak stejně dobrý jako jindy.

Je zavařovací sezóna a tak přišla správná chvíle na odzkoušení programu marmeláda. Zkusili jsme meruňkovou a dopadla víc než dobře. Dělalí jsme jí podle receptu který byl k naší pekárně

(BBA 2784). Na 500g ovoce je 250g želírovacího cukru 2:1 a lžíce citrónové šťávy. Pekárna to sam chvíli míchala a pak už jen vařila. Jediné co nás zarazilo bylo to, že se během vaření háky už nepohly a další dávku nás pekárna nechala udělat až když vychladla. Tohle je možná dobré u pečení, ale u marmelády to docela zdržuje. Není to tedy na nějakou velkovýrobu, ale na menší množství ovoce je to příjemné, člověk se marmelády nemusí vlastně vůbec všimnout.

Do směsi na chleba od firmy Labeta podle zkušeností Jirky, Josefa a asi i dalších je třeba dát méně vody a droždí. Uvádějí cca 340 až 380 ml vody. Je to ovšem velké rozpětí, bude asi na Labetě aby přehodnotila recepturu a případně do směsi přidala i droždí, tak jak je to obvyklé ve směsích například z Německa.

Při dávkování surovin pomocí odměrek je velká pravděpodobnost, že výsledek bude pokaždé diametrálně odlišný. Záleží na tom jak je mouka "natřesená" a jak je vlastně velká odměrka u té které pekárny. Pokud chceme dosáhnout pokaždé stejného výsledku je lepší si před každým pečením odměřené suroviny zvážit. Když je výsledek dobrý raději příště použít váhu. No když ne, vážení opakovat při dalším pečení, jednou to vyjít musí.

Podle rad z mlýna Korunka a i z našich zkušeností je jedním z největších problémů, které ovlivňují kvalitu a vzhled chleba je přesné dodržení dávkování tekutin. To ovšem ovlivňuje částečně i kvalita a "suchost" mouky. Někde bylo doporučováno mouku před použitím prosít přes síto. Je to opravdu lepší. Nejen, že se mouka krásně provzdušní a naschne, ale v sítu uvíznou i případné nečistoty...

Pro všechny, které trápí otázka háků. Háky se dají vyndat kdykoliv si myslíme, že by to bylo dobré. Tady je velké pole pro laborování. My je vyndáváme po posledním promíchání těsta, v programu Normal je na display údaj asi 1.50. Není třeba ani vypínat pekárnu, tedy pokud máme jistotu, že se nám háky nehnou zrovna při vyndávání. Zůstanou po nich jedna nebo dvě malé dírky, které určitě nevadí a chuti neuberou.

Adéla má pekárnu Professor DP-01 a jde jí ztuha vysunout pečící nádoba. Těm, kteří se bojí poškození radí: "Nebát se a pevně uchopit nádobu za okraje a směrem nahoru zatáhnout". Jak praví klasik: "Co nejde silou, jde ještě větší silou".

Pro ty, kteří mají Vacsy nebo podobné zařízení, které uchovává potraviny v dózách ze kterých se vysaje vzduch, máme jeden tip. V některých receptech na sladký chleba jsou použité rozinky naložené v rumu. Naložené by měly být alespoň přes noc, aby dobře natáhly rum. Když použijeme výše zmíněné zařízení, rozinky budou naložené za 5 minut až 10 minut a můžeme péct. Dá se to použít i na nakládání masa nebo třeba buřtů s cibulí se stejným časem a výsledkem. Ne moc to sem sice patří, ale na druhou stranu takové buřty s cibulí a čerstvý chleba...

Někdo někde psal, že si do pekárny připraví suroviny na knedlíky, dá odložený start, program na těsto a když přijde z práce má zaděláno a jde je rovnou vařit. Tohle jsme zatím nezkoušeli, ale jako nápad je to určitě zajímavé.

Někdy se stane, že chleba upečeme jako větší, než bylo potřeba a je hodně vypečený. Zde je rada od Lucie. Pokud někomu připadá chléb upečený, ale tvrdý, ať jej zabalí do utěrky a dá do

mikrotenového sáčku. Tak se dá chleba i uchovávat, aby nám déle vydržel.

Také jsme zkoušeli upéci v pekárně sekanou. Ano, obyčejnou masovou sekanou. Zdálo se nám, že půl kila mletého je jak nic, špatně se to míchalo a vypadalo to, že motor pekárny má co dělat, aby to utáhl. Pečení masa je přece jen něco jiného a mastné výpary z pečení nejsou to pravé pro umělou hmotu ze které většina pekáren je. Konečný verdikt je, maso už ne.

Když naše pekárna při pečení na největší chleba a základní program ukazuje na displeji 1.49 naposledy promíchá lehce těsto. To je ta správná chvíle pro vyndání hnětacích háků a případné rozprostření těsta do celé formy. V téhle fázi ještě můžeme upravené těsto potřít vodou nebo vodou s trochou škrobu a posypat semínky nebo oříšky.

Semínka a oříšky je dobré před přidáním na sucho lehce opražit. Mají lepší chuť.

V některých receptech je psaný ocet. Jemnější chuť má jablečný ocet a nebo jde nahradit šťávou z kysaného zelí. Ostatně ta je v některých receptech přímo psaná.

Do chleba se dá koupit v některých prodejnách chlebové koření. Je vlastně to směs kde je kmín, fenykl, anýz a možná ještě něco dalšího. Bez něj to jde taky, stačí když do těsta dáte mletý nebo drcený kmín podle chuti. Většinou stačila malá odměrka.

Taky tekutiny je dobré si ohlídat. Jak množství tak teplotu. Lépe se trochu přidá než dosypávat mouku. Teplotu je dobré moc nepřehánět, spíš tak pokojovou cca do 25 stupňů, jinak těsto kyne jak o závod a zase se to většinou propadne.

Je dobré si hlídat množství droždí, zvlášť při pokusu péci podle receptu, který není do pekárny. V ní se těsto zadělává a kyne déle než při normálním pečení. Jak je droždí víc, těsto neuvěřitelně nakyne a chleba se většinou ve finále propadne, nebo těsto přeteče přes okraj formy do vnitřku pekárny. Zkoušeli jsme osvědčený recept na škvarkové placky. Stačilo třetinové množství droždí a jestli budeme péct ještě jednou podle tohoto receptu dáme 1/4 droždí a možná že to bude stačit. Bylo to sice trochu jiné než škvarkové placky, ale stejně dobré.

V nastavení ztmavnutí kůrky jsme nepozorovali nijak velké rozdíly, ale je pravda, že na nejtmavší nastavení je kůrka nejvíc křupavá a chleba taky nejdřív ztvrdne.

Některé receptury, zvlášť ty stažené z internetu připomínají pohádku o pejskovi a kočičce jak pekli dort. Je tam neuvěřitelné množství všelikých přísad, které jsou samy o sobě dobré, ale po upečení člověk neví co vlastně jí.

V návodu se píše neotevírat při pečení víko. Zkusil jsem to a mají pravdu. Chvíli se nic nedělo, ale pak se chleba zborčil tak, že jsme se nestačili divit co to může udělat.

Naše pekárna má buď nějak posunutě hodnoty v nastavení teplot, nebo nějakou jinou chybu, ale chleba který má být pečený jako 1kg pečeme na největší velikost 1.25kg, jinak je lehce nedopečený.