

Petra Burianová

# Cesta z těsta

České pečení pro celý rok



C PRESS

# Cesta z těsta

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.cpress.cz](http://www.cpress.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Petra Burianová**  
**Cesta z těsta – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**ALBATROS**  **MEDIA**

*Cesta z těsta*



Petra Burianová

# *Cesta z těsta*

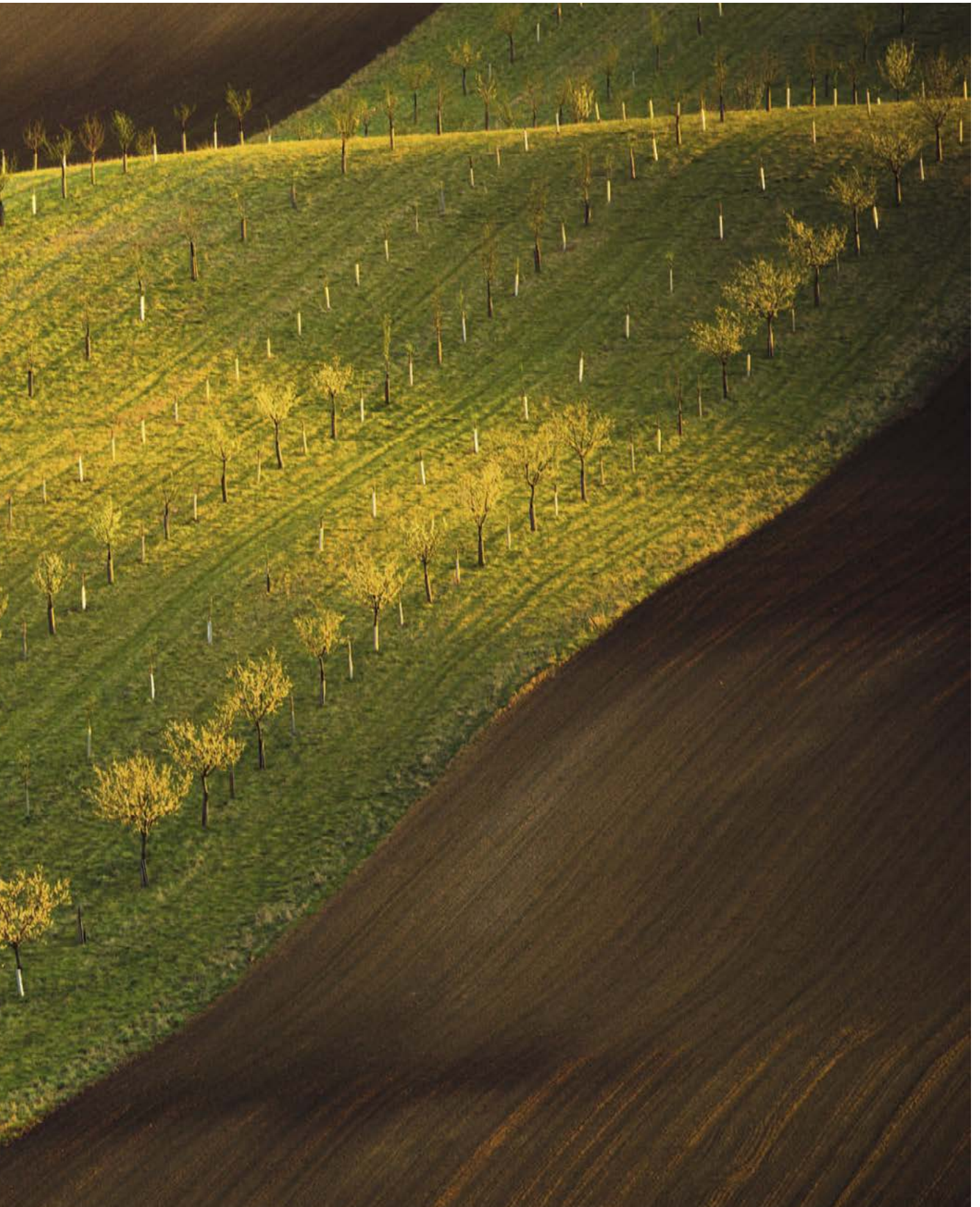
# Obsah

Úvod.....	10	Boží milosti.....	71
O knize.....	11	Mazanec.....	73
Poděkování.....	12		
<b>Jaro</b> .....	17	<b>Léto</b> .....	79
Smažené květinky.....	19	Smetanový koláč s broskvemi a ostružinami.....	81
Horácký koláč.....	21	Mandlový dort.....	83
Mrkvance.....	23	Ovocné košíčky.....	87
Grahamová vecka.....	25	Rakvičky se šlehačkou.....	89
Mouka ze mlýna.....	26	Vyšívání.....	91
Makovky.....	29	Domácí housky.....	93
Toustový chléb.....	33	Napařené knedlíky s ostružinami.....	95
Drobenkový rebarborový koláč.....	35	Maková babka s višněmi.....	97
Citronová babeta s mákem.....	37	Griotka.....	99
Čokoládový dort.....	39	Haferáky s perníkem a borůvkami.....	101
Vrbové proutí.....	40	Posvícení a poutě.....	105
Bezová limonáda.....	43	Matičky.....	107
Křehké vanilkové sušenky.....	45	Trdelník na oheň.....	109
Mřížkový celozrnný koláč.....	47	Bublanina.....	111
Mramorová bábovka.....	49	Zapečený angrešt se smetanovou omáčkou.....	113
Jarní dort.....	53	Peroutky z husího peří.....	117
Kakaová roláda bez mouky.....	57	Letní dort.....	119
Kávové banánky.....	59	Meruňkový koláč s mákem a marcipánem.....	123
Lívanečky.....	61	Clafoutis s třešněmi.....	125
Papírový folklor.....	62	Vdolky.....	127
Třený beránek.....	65	Včelařství.....	128
Jidáše s medem.....	67	Zeleninový koláč.....	131
		Skleničkové dezerty.....	133

Margaretka.....	139	<b>Zima</b> .....	209
Borůvková bábovka.....	141	Závin z pivního těsta.....	211
<i>Dožínky</i> .....	143	Čokoládové košíčky.....	213
<b>Podzim</b> .....	147	Medové pláty se sušenými meruňkami.....	215
Plněný jablkový koláč.....	149	Medovoorechové řezy.....	217
Pražský koláč.....	151	<i>Dřevořezba</i> .....	220
Makovec s citronovou polevou.....	155	Zimní dort.....	223
Švestkové rozpeky.....	157	Zhřívance a vaječný likér.....	227
<i>Šustí</i> .....	159	Povidloň.....	229
Brambory.....	161	Štědrovník.....	231
Kefírová buchta.....	165	Rychlé trubičky z podmáslí.....	235
Povidla.....	167	Vánočka.....	237
Likér z bezinek a dušičky.....	169	Bílkový vánoční chlebiček.....	241
Kaštanová hvězda.....	173	<i>Mikuláš</i> .....	243
Čokoládové sušenky s ořechy a karamellem.....	175	<i>Cukroví</i> .....	247
Kávové řezy.....	177	Hrozinkové hvězdičky.....	249
Prezidentská bábovka.....	179	Vanilkové rohlíčky.....	251
<i>Pletky paní Petry</i> .....	183	Krokantová kolečka.....	253
Moravské koláče.....	185	Linecká kolečka.....	255
Dort Walewská.....	187	<i>Perníkářství</i> .....	257
Miletínské modlitbičky.....	191	Perníky.....	259
Podzimní dort.....	193	Sádlové duté.....	265
<i>Do Martina dere, po Martinu přede</i> .....	194	Sněhové rohlíčky.....	267
Svatomartinské rohlíky.....	197	Vinné cukroví.....	269
Topinková pomazánka.....	199	Žlutkové měsíčky.....	271
Šneci s marcipánem.....	201	<i>Vánoční čas</i> .....	273
Chléb plněný nakládanými pečenými paprikami.....	205	Pár slov o autorce.....	277
		Hlavní partneři knihy.....	278







# Úvod

*Upřímně, já jsem žádné ambice psát knihu a ještě navíc kuchařskou vůbec neměla. Když jsem tuto nabídku dostala, uzala jsem si čas na rozmyšlenou a zvážení všech pro a proti. Nakonec z toho ani tak nevznikla kniha „české pečení pro celý rok“, ale spíše „moje pečení po celý rok“. I když ty krásné české a staré recepty opravdu převažují.*

*Nejsem žádný profesionální pekař, kuchař ani cukrář. Všechno kolem kuchyně a řemesel mě ale neuvěřitelně baví, a tak se nejspíš řadím do nějaké kategorie tvořící srdcař.*

*Nemyslím si ani, že vítězství v pekařské televizní show ze mě dělá někoho s větším patentem na rozum. Jsem snad pořád stejná. Nepotřebuji to v životě někam vysoko dotáhnout, mnoho vydělat, být slavná. Především bych moc chtěla být úplně normálně vyrovnaná sama se sebou. Protože jen člověk, který se má rád takový, jaký je, dokáže být laskavý ke svému okolí. Zlí a nepřející jsou jen lidé, kteří mají nějaké problémy sami se sebou.*

*Takže mám vlastně jediné přání. Buďme k sobě hodně laskaví, mějme se rádi a „Dědictví otců zachovej nám, Pane“.*



# O knize

*Jsem pekařský nadšenec, nikoli profesionál. A tak si ani tato kniha neklade profesionální cíle. Sepsala jsem více než 80 mých nejoblíbenějších a nejpoužívanějších receptur pro celý rok. Inspiraci často čerpám ze starých receptur a knih, mnoho receptů mám poděděných, ale občas se inspiroji i za hranicemi naší krásné země. Je ale pravda, že se vždy snažím používat základní ingredience a to, co roste kolem nás. V knize tudíž nenajdete žádné příliš exotické a těžko dostupné suroviny.*

*Většinu ingrediencí uvádím v knize v gramech – a to včetně tekutin. Víím, že to není úplně obvyklé, ale z mnoha důvodů mi to přijde praktičtější. Když pečú, mám váhu u sebe, odměrku musím často hledat. Když si potřebuji přepočítat množství surovin (snížit nebo zvýšit dávku), také se mi daleko lépe pracuje s jednotkami hmotnosti. Když něco pečú, používám klasickou troubu, předem předehřátou, statický ohřev (horní a dolní pečení). Horkovzduch při pečení používám zcela výjimečně a u receptu na to vždy upozorňuji.*

*Protože jsem nadšenec do folkloru a milovník tradic, mám také mnoho receptů spojeno s různými svátky a ročními obdobími. Proto jsem se rozhodla rozdělit knihu na jednotlivé části roku a navíc ji lehce doprovodit ukázkami některých řemesel, tak jak je vedeme doma.*

*Abyste měli skvělý domov, nepotřebujete stovky designových doplňků. On kolikrát hrnek po babičce nebo vlastnoručně vyšíтый sáček na chléb udělá mnohem více tepla a radosti. Vystupme z materialistického a konzumního světa, zastavme se a unímejme obyčejnost, poezii a jednoduhost života. To je totiž to, co je a bude čím dál vzácnější..*



# Poděkování

Bývá v tom knižním světě takovým zvykem, že jistou nefinanční odměnou autora je prostor, kde může poděkovat své rodině, partnerům a všem dalším, které uzná za vhodné. Mohla bych děkovat tisícům lidí, kteří můj život nějak ovlivnili a nepřímo mě dovedli až sem. A já jsem všem těmto příbuzným, přátelům i nepřátelům neskutečně vděčná. Zaměřím se však pouze na děkování těm, kteří se opravdu nějakým způsobem podíleli na vzniku této knihy. Někteří poskytli přímou pomoc a někteří si museli v průběhu práce na knize ledacos odpustit a ledacos tolerovat.

A začneme hned od konce.

Můj muž a naše děti si museli odpustit prázdniny a tolerovat věčně přepracovanou a pěkně vypečenou mámu. Miluji vás.

Fotograf Jakub (@jakub\_jacko\_\_\_) opatřil knihu nádhernými fotkami. A já mu děkuji, že to nejsou jen tak nějaké produktové fotky, ale za každým snímkem stojí příběh. Jakube, děkuji za tebe z celého srdce. Spolupracovalo se mi s tebou nadmíru dobře.

Děkuji panu Kucharskému (@moravskyfotograf\_) za nádherné fotky naší krásné (nejen) Moravy.

Obchodu NILA (@nilastore\_official) děkuji nejen za zapůjčení nádherných šatů (např. zn. McVerdi) a nádobí k focení (např. zn. Serax), ale především za jejich obchodní filozofii. NILA nakupuje a prodává oblečení a doplňky té nejvyšší kvality, vyrobené k přírodě šetrným způsobem a za spravedlivých podmínek. Je krása je sledovat a radost u nich nakupovat.

České porcelánce Leander-Fresh (@porcelan\_leanderfresh), kde ještě ručně a s úctou k řemeslu vyrábí porcelán tradičními postupy, patří velký dík za zapůjčené nádobí.

Floristovi Filipovi (@flipsbouquete) děkuji za všechny krásné vazby a květiny. Ono v parném létě uvázat třeba adventní věnec...

Společnosti Kitchen Aid (@kitchenaidcz\_sk) patří dík za úžasně výkonné kuchyňské roboty, které mi každodenně usnadňují kuchyňskou dřinu a na jejichž nákup naleznete v této knize i slevový kód.

Panu Kubákovi z tkalcovny Strmilou děkuji za zapůjčení nádherných ulněných dek a lněných doplňků.



*Paní Vránové děkuji za speciální kratochvilnou vystřihovánku. Vymyslela ji naprosto nezištně v kavárně u naší společné kávy.*

*Paní Švamberové (@svambi\_original) děkuji za návrh a originální tisk textilu.*

*Děkuji z celého srdce všem úžasným ženám v Muzeu v přírodě Vysočina a Valašskému muzeu v přírodě za náhled do bydlení našich babiček a možnosti pořízení některých fotografií.*

*Posílám pozdravy do Střížovského mlýna šikovnému panu mlynáři a jeho rodině. Děkuji nejen za mouku, přímo u nich ve mlýně vzniklo i několik krásných fotografií.*

*Děkuji čokoládovně Herůfek a společnosti Sonnentor nejen za jejich úžasné výrobky, ale také za nádhernou fremní kulturu a ohleduplnost k přírodě. Jsou to mé podnikatelské vzory.*

*Děkuji také společnosti Bella rose za dar převážně textilních doplňků a drobných dekorací.*

*A závěrem všem mým přátelům a přítelkyním na telefonu. Zejména kmotře Editě, kamarádce Barunce, Štěpánovi a Josefovi.*











 *Jaro* 



# Smažené květinky



*Tuhle obdobu božích milostí dělávala babička mé spolužačky. Tam u nich na Hané jsem byla na své první muzice a nad talířem těchto kvítků možná začala i moje láska k folkloru. Když jsem je dělala poprvé, nevěřila jsem, že z tak tuhého těsta vznikne něco tak křehkého a lahodného. Takže se nelekejte a určitě je zkuste.*

## **Ingredience:**

*(na asi 30 ks)*

125 g hladké mouky  
30 g studeného másla  
15 g cukru moučka  
1 žloutek  
2 lžice mléka  
2 lžice bílého vína  
špetka soli

## **Postup:**

Ze všech surovin vypracujeme tuhé těsto, které bude mít konzistenci podobnou nudlovému. Těsto si zakryjeme, aby neosychalo, vždy kousek odkrojíme a rozválíme na velmi tenoučkou placku.

Vykrajujeme dvě velikosti květin (4,5 a 3 cm). Střed větší květin ky potřeme bílkem a nahoru přilepíme menší. Obrácenou vařečkou potom stlačíme střed květin až na desku stolu. Nebojíme se přitlačit, jinak se nám květin ky v horkém oleji rozpadnou. Dolík také potřebujeme k pozdějšímu naplnění zavařeninou.

Květin ky smažíme v rozpáleném tuku z každé strany asi minutu do růžova. Přebytkou mastnotu necháme odsát na papírové utěrce. Střed y naplníme pikantní zavařeninou a celé lehce přecukrujeme.

## **Tip**

- Květin ky jsou nadýchané díky vínu, které tady funguje i jako kypřidlo, proto ho určitě nevynechávejte.





### **Ingredience:**

(na 3 ks o velikosti  
20 × 20 cm)

### **Těsto**

500 g hladké mouky  
250 g mléka  
40 g čerstvého droždí  
100 g cukru krupice  
100 g rozpuštěného másla  
2 žloutky  
špetka soli  
50 g mandlových plátků  
50 g rozinek v rumu  
1 lžička citronové kůry  
trochu hladké mouky  
na poprášení

### **Náplň**

750 g tučného tvarohu  
2 celá vejce  
150 g pískového cukru  
50 g mandlových plátků  
50 g rozinek v rumu  
1 lžice citronové kůry  
1 vanilkový cukr

### **Dokončení**

10 lžic strouhaného perníku  
100 g rozpuštěného másla  
50 g rumu  
cukr moučka na posypání

# Horácký koláč

Každá oblast má ten svůj hodobožovej koláč. A tenhle náš má rozinky a mandle už i v těstě a po upečení se koupe v rumu a másle. Tradičně se připravuje na Horácku na poutě a všechny Horňačky turdí, že nad něj v zemi zdejší není. Na rozdíl od jiných regionů má tento koláč i netradiční hranatý, čtvercový tvar. A víte proč? Protože Horácko patřilo v minulosti k velmi chudým krajům a šetřilo se uším. I místem v peci. Tyto koláče se do pece nosily na dlouhých prknech a vešlo se jich tam o něco více než kulatých.

## Postup:

Do mísy odvážíme mouku. V mouce uděláme důlek, přilijeme část vlažného mléka, rozdrobíme droždí a vidličkou rozmícháme kvasnice s mlékem a troškou okolní mouky na kašičku. Necháme vzejít asi 20 minut. Přidáme zbytek surovin a vypracujeme hladké těsto. To necháme zakryté kynout asi hodinu.

Poté těsto rozdělíme na tři stejné části. Posypeme si vál moukou a každý díl vyválíme na tenkou kruhovou placku. Pracujeme opatrně – těsto obsahuje rozinky a mandle a mohlo by se místy trhat. Pokud vám vznikne trhlinka, hned ji zalepte kouskem těsta. Jen tak vám nebude náplň při pečení vytékat.

Všechny suroviny na náplň ručně promícháme vařečkou do hladké směsi, kterou ihned natřeme na připravené koláče. Nepotřené necháme jen okraje na šířku asi 2 cm. Tvaroh na koláči posypeme strouhaným perníkem. Okraje přehneme ze všech čtyř stran dovnitř, aby vznikl čtverec, ale zároveň byla vidět nádivka (viz foto).

Koláče opatrně přeneseme na máslem vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech. Okraje potřeme máslem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C asi na 30 minut. Po vytažení z trouby horký koláč pomažeme zbytkem másla s rumem a zasypeme moučkovým cukrem.

## Tip

- Na nádivku se vyvarujte koupě tvarohu v kelímku. Sáhněte po kostce a klidně nechejte tvaroh přes noc v lednici ještě vykapat přes sítko vyložené plátýnkem.
- Tvaroh nešlehejte. Pouze promíchejte vařečkou, a to těsně před použitím, ať příliš nezřídne.





# Mrkvance

Je jaro. Všechno raší, ale my pořád čerpáme vitamíny spíš z mrazáku a ze sklepa. Sladké bochánky s mrkvovou náplní jsou další specialitou Horácka. A kdo je neochutnal, nemůže je dostatečně docenit. Zajímavostí je, že v obci Polné zavedla šlechta v minulosti jeden mrkvový den v týdnu. Dbala totiž na přísun potravy a vitamínů pro své poddané. A tahle zelenina je dodneška symbolem polenské pouti, kdy si lidé uěší svazek mrkve na vrata a dveře domů.

„Svatý Liguriáši, opatruj nám mrkev naši, ať nám ji Přibyslavští neodnáší.“

## Ingredience:

(na 20 ks)

### Těsto

300 g polohrubé mouky

200 g hladké mouky

220 g mléka

70 g másla

30 g sádla

100 g cukru krupice

2 žloutky

40 g droždí

1 malá lžička semen fenýklu

½ lžičky soli

trochu sádla na vymazání plechů

trochu másla na potření horkých

mrkvanců

cukr moučka na posypání

### Náplň

300 g jemně nastrohané mrkve

110 g třtinového cukru

60 g másla

1 vanilkový cukr

špetka mletého pepře

## Postup:

V hrnečku zaděláme kvásek z trochy mléka, cukru a kvasnic. Necháme ho vzejít. Do mísy dáme prosetou mouku, cukr, žloutky rozmíchané ve zbytku mléka, rozpuštěné máslo, sádlo a sůl. Nakonec přilijeme kvásek a přidáme rozdrcená semena fenýklu. Vypracujeme hladké těsto a necháme na teple kynout do dvojnásobku objemu.

Mrkev na náplň promícháme s cukrem a vanilkovým cukrem. V kastrolku rozpustíme máslo a mrkev na něm cca 8 minut podusíme. Necháme zcela vychladnout. Poté z mrkve lehce vymačkáme přebytečnou šťávu. Tento krok důrazně doporučuji, protože vytékající šťáva z náplně by vám pak téměř znemožnila bochánky hezky zabalit.

Vykynuté těsto rozdělíme na cca 20 ks. Každý kousek pěkně zploštíme, naplníme mrkvovou nádivkou a zabalíme. Bochánky klademe na sádlem vymazaný plech s dostatečnými rozestupy, aby se nespékly. Před pečením je potřeme rozpuštěným sádlem a necháme asi čtvrt hodiny dokynout na plechu.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Po vytažení z trouby mrkvance potíráme rozpuštěným máslem a sypeme moučkovým cukrem.

## Tip

- V některých receptech se mrkvance před pečením sypou ještě celým mákem. I tady platí, co hospodyňka, to trochu jiný recept.





## **Grahamová veka**

### **Ingredience:**

(na 2 ks)

### **Omládek**

100 g vody  
1 lžička melasy  
130 g hladké mouky  
20 g droždí

### **Těsto**

180 g vody  
30 g oleje  
2 lžičky soli  
370 g pšeničné grahamové mouky

## **Ředkvičková pomazánka**

### **Ingredience:**

svazek ředkviček  
100 g tvarohu  
100 g žervé  
pažitka  
sůl  
pepř  
citronová šťáva

## **Hrášková pomazánka**

### **Ingredience:**

200 g hrášku  
70 g smetany ke šlehání  
25 g bílého jogurtu  
100 g dobře vyzrálého ovčího sýra  
sůl  
pepř  
citronová šťáva



# Grahamová vecka

Grahamová mouka se řadí mezi mouky celozrnné, což znamená, že se mele z celého obilného zrnka. Kromě samotného zrna jsou v ní pomleté ještě i tzv. otruby, tj. ochranný obal zrna. Jméno jí dal americký kazatel Sylvester Graham, který ucelku úspěšně protestoval proti prosívání mouky a nadužívání mouky bílé.

## Postup:

Suroviny na omládek smícháme a necháme asi hodinu vzejít. Poté přimícháme zbytek surovin a vypracujeme kompaktní těsto. To necháme v teple kynout asi 90 minut. Během této doby dvakrát promícháme.

Po vykynutí rozdělíme těsto na dvě části. Každý díl na vále vytáhneme na placku a tu stočíme do cca 30 cm dlouhé vecky. Válečky pomažeme vodou a obalíme v grahamové mouce (po upečení budou mít pěkně křupavou kůrku). Pak je položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě cca 30 minut dokynout.

Vložíme do trouby vyhřáté na 230 °C a pečeme asi 20 minut.

Přidávám recepty na dvě velmi jednoduché jarní pomazánky, které se k této vece báječně hodí:

## Ředkvičková pomazánka

Ředkvičky omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a lehce osolíme (necháme je „vyplakat“ a šťávu pak slijeme). Mezitím si dohladka utřeme tvaroh a žervé. Přidáme nakrájenou pažitku, ředkvičky a podle chuti doladíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

## Hrášková pomazánka

V mixéru rozmělníme hrášek se smetanou a jogurtem. Ovčí sýr nastrouháme najemno a vmícháme do hráškové pasty. Dochutíme solí, pepřem a citronem.

## Tip

- Pokud nemáte grahamovou mouku, použijte celozrnnou pšeničnou smíchanou s otrubami. Na tento recept pak budete potřebovat 360 g pšeničné celozrnné mouky a 10 g otrub.





## Mouka ze mlýna



*Potřebujeme ji téměř do každého receptu a zásadně ovlivní výsledek upečeného výrobku. Vždyť i nejdůležitější potravina – chléb – je jen mouka, voda a sůl. Stejně jako u jiných potravin, i u mouky je nejdůležitější surovina na ustupu. Ze špatného obilí prostě dobrou mouku neumelete.*

*Já si jezdím pro mouku do mlýna ve Střížově, kde pracuje již několikátá generace mlynářů. Pan mlynář mele úrodu z okolních polí a radí jak poznat kvalitní výrobek. Dobrá mouka se pozná podle barvy. Má odstín světlý, lehce nažloutlý. Krásně a příjemně voní. Na dotek se rozpadá. Zkuste si test sněhové koule. Mouku zmáčkněte v hrsti a snažte se ji zformovat do koule. Pak ji hodte proti zdi. Kvalitní mouka se okamžitě rozpadne*





*na prach. Pro pečení je dále důležitý obsah lepku a jeho následný rozvoj v těstě. Zkuste si trochu mouky smíchat s vodou a vymodelovat si váleček. Ten poté natahujte a formujte. Pokud nepraská, je testovaná mouka pro pečení příznivá. Naše babičky uměly na trhu bezpečně poznat kvalitní surovinu od nekvalitní. A my si tuto dovednost musíme znovu obnovit.*

*Původně u nás byla nejvíce rozšířená mouka žitná. Dnes už velkým procentem převažuje mouka pšeničná. Oproti jiným zemím si však udržujeme jednu mlecí specialitu. Zatímco v širém světě se obilí mele spíše na hladko, u nás se stále drží i mouka semletá na polohrubo a hrubo.*



