



BEZLEPKOVÁ SMĚS NA CHLEBOVÉ A TMAVÉ PEČIVO **BREADS & BAGUETTES** **PRAKTICKÉ RECEPTY**

KOLIK CHLEBŮ ZKUSÍŠ, TOLIKRÁT JSI ČLOVĚKEM!



à la pizza



avokádový



banánový



bramborový



cibulový



ciderový



česnekový



chilli



jogurtový



makový



ořechovo–rozinkový
s rumem



pivní



podmáslový



rýžový



semínkový



slaninový



sýrový



škvarkový



vaječný



zelný

OBSAH

Á LA PIZZA CHLÉB S OLIVAMI, SÝREM A OREGANEM	4
AVOKÁDOVÝ CHLÉB	5
BANÁNOVÝ CHLÉB	6
BRAMBOROVÝ CHLÉB	7
CIBULOVÝ CHLÉB	8
CIDEROVÝ CHLÉB	9
ČESNEKOVÝ CHLÉB	10
CHILLI CHLÉB	11
JOGURTOVÝ CHLÉB	12
KLASICKÝ CHLÉB typu Šumava	13
KVÁSKOVÝ CHLÉB	14
MAKOVÝ CHLÉB	15
OŘECHOVO-ROZINKOVÝ CHLÉB S RUMEM	16
PIVNÍ CHLÉB	17
PODMÁSLOVÝ CHLÉB	18
RAZ DVA PIZZA	19
RÝŽOVÝ CHLÉB	20
SEMÍNKOVÝ CHLÉB	21
SLANINOVÝ CHLÉB	22
SÝROVÝ CHLÉB (se sýrem typu Cottage)	23
ŠKVARKOVÝ CHLÉB	24
VAJEČNÝ CHLÉB	25
ZELNÝ CHLÉB	26
ROHLÍKY, HOUSKY, BULKY, BAGETKY	27
TMAVÉ SLUNEČNICOVÉ / DÝŇOVÉ BULKY	28
ŠKVARKOVÉ PAGÁČE	29
TVAROHOVÉ TYČINKY	30
TORTILLY	31

À LA PIZZA CHLÉB S OLIVAMI, SÝREM A OREGANEM

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Budete se divit, ale první pizzerie začaly vznikat v Itálii už koncem 17. století. Asi nejznámější pizza Margherita pak pochází z roku 1898. Pokud si bez této italské pochoutky nedokážete představit byť jediný den, vyzkoušejte náš à la pizza chléb. Překvapí vás lahodnou kombinací parmazánu a oliv a nechybí tolik oblíbené oregano neboli dobromysl, která skvěle podporuje trávení.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 420 ml vlažné vody
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 10 g soli
- $\frac{3}{4}$ kávové lžičky oregana
- 50 g nasekaných oliv
- 3 polévkové lžíce sýru parmazán / Gran Moravia
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsáným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vodu.
2. Přilijte lžíci olivového oleje.
3. Přidejte sůl a oregano.
4. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.
7. Jakmile pekárna vydá zvukový signál, přidejte olivy a sýr.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, oregano, sýr a olivy.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte olivový olej a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň vhodíme na dno trouby kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni



AVOKÁDOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku

✓ Bez vajec

✓ Bez mléka

✓ Bez sóji

Avokádo je u nás stále ještě trochu opomíjené. Většinu z nás se v souvislosti s tímto ovocem vybaví maximálně avokádový dip „guacamole“. Přitom je to velká škoda. Avokádo je jednou z nejzdravějších potravin naší planety – obsahuje asi dvacítku nejrozličnějších vitaminů a spoustu zdravého tuku. Právem je tedy řazeno k tzv. superpotravinám. Pokud nevíte, odkud začít, zkuste náš avokádový chléb – překvapí vás svou vyváženou chutí a díky sladké paprice má chléb i zajímavý barevný nádech...

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 300 ml sycené vody (bublínkové, perlivé)
- 150 g do hladka rozmixované dužiny zralého avokáda
- 15 g soli
- ½ kávové lžičky mletého/drceného kmínu
- 1 stroužek lisovaného česneku
- 2 kávové lžičky sladké papriky mleté (koření)
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte „bublínkovou“ vodu.
2. Přidejte sůl, kmín, papriku, česnek. Zamíchejte.
3. Dále do nádoby dejte do hladka rozmixované avokádo.
4. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín, papriku, česnek a do hladka rozmixované avokádo.
2. Přilijte „bublínkovou“ vodu a hnětte do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň vhodíme na dno trouby kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni



BANÁNOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Jednoznačně jeden z našich favoritů. Že vám exotické chutě nic neříkají? Nenechte se odradit, tenhle chlebič má lahodně nasládlou chuť a je úžasně vláčný. Navíc vám zaručeně zvedne náladu, banány totiž patří mezi přírodní antidepresiva. Kokosové „mléko“ v receptu skvěle zastoupí kravské mléko nebo smetanu a rum těsto krásně ovoní. Banán, kokos, rum ... bum ... kam se necháte unést touto pochoutkou?

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 170 ml kokosového rostlinného „mléka“ (typu Alpro)
- 200 ml sycené vody (bublinkové, perlivé)
- 1 polévková lžíce rumu
- 1 kávová lžička soli
- 200 g rozmačkaných banánů
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísicí nádoby nalijte kokosové „mléko“, perlivou vodu, rum.
2. Přidejte sůl.
3. Dále do nádoby přidejte rozmačkané banány.
4. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl a rozmačkané banány.
2. Přilijte kokosové „mléko“, perlivou vodu, rum a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

BRAMBOROVÝ CHLĚB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Určitě už jste se setkali s receptem na bramborové pagáčky nebo závin z bramborového těsta. Je neuvěřitelné, jak si naše babičky dokázaly v kuchyni poradit s minimem základních surovin. Díky nim například víme, že kynuté těsto je mnohem vláčnější, když se do něho přidá vařená brambora. Ostatně, zkuste to sami!

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 300 ml vlažné vody
- 50 g Hery bez laktózy nebo jiného tuku na pečení
- 1 vejce
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 250 g uvařených, oloupaných a rozmačkaných brambor
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vodu.
2. Přidejte tuk, sůl, kmín a vejce. Zamíchejte.
3. Dále do nádoby dejte uvažené rozmačkané brambory.
4. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a uvažené rozmačkané brambory.
2. Přilijte vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte rozpuštěný tuk a ještě krátce propracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

CIBULOVÝ CHLĚB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Když ji miluješ, není co řešit! Řeč je v tomto případě o smažené cibulce. Její nezaměnitelná vůně a křupavá konzistence pozvedne váš chléb na lahůdku, které se nebudete moct nabažit. Ideální pro přípravu nejrůznějších chuťovek k pivu a vínu!

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 450 ml vlažné vody
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 50 g cibulky smažené na slunečnicovém nebo olivovém oleji
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Tento chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Přidejte sůl, kmín, osmaženou cibulku.
3. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a osmaženou cibulku.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

CIDEROVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepků ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Kvašený jablečný nápoj cider je čím dál tím oblíbenější jako osvěžující nápoj a své využití nachází i v kuchyni. Nejčastěji ho najdete v moučnících s jablky, kde krásně podtrhne jejich nakyslou chuť. Ale skvěle se hodí i do kynutých těst, chléb nevyjímaje. Podobně jako jiné kvašené nápoje, podpoří účinek droždí a těsto je pak krásně nadýchané a kypré.

Ingredience:

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 400 ml nápoje Kingswood Apple Cider nebo jiného kvašeného jablečného moštu
- 2 polévkové lžíce slunečnicového oleje
- 10 g soli
- 7 g prášku do pečiva
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte kvašený jablečný nápoj (cider).
2. Přidejte olej a sůl.
3. Dále do nádoby přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Na směs nasypťte prášek do pečiva.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypťte sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, prášek do pečiva a sůl.
2. Přilijte kvašený jablečný nápoj (cider) a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte olej a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

ČESNEKOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku

✓ Bez vajec

✓ Bez mléka

✓ Bez sóji

Česneku není nikdy dost. Mimo jiné, protože se jedná o přírodní „antibiotikum“, které působí proti řadě škodlivých bakterií, virů a plísní a přitom neničí střevní mikroflóru. Až budete zkoušet náš voňavý česnekový chléb, nezapomeňte na olivový olej. Dodá těstu charakteristickou vůni a chuť.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 400 ml vlažné vody
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 15 g soli
- 1 polévková lžíce nebo dle chuti kmínu
- 5 stroužků nebo dle chuti opečeného rozmačkaného česneku*
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

* Příprava česneku

Seřízněte vršek paličky tak, aby vykukoval každý stroužek. Celou paličku pokapte olejem a zabalte do alobalu. Viz fotky níže. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 30 minut. Opečené stroužky vylopujte ze slupek a rozmačkejte.

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu, přidejte olivový olej, sůl, kmín a opečený rozmačkaný česnek.
2. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
3. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a opečený rozmačkaný česnek.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte olivový olej a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni



CHILLI CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Vyhledáváte chilli papričky pro jejich schopnost nastartovat metabolismus? Nebo prostě jen milujete pálivou chuť? Ať tak či tak, tenhle recept na chilli chlebík je pro vás jako stvořený. Množství použitých chilli papriček necháme na vás, ostatní suroviny zachovejte v doporučených poměrech. Chilli papričky v kombinaci s parmazánem a nádechem olivového oleje povyšují tento chléb mezi delikatesy.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 400 ml vlažné vody
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 10 g soli
- 3 ks na drobno nakrájených chilli papriček nebo dle chuti
- 100 g nastrohaného sýru parmazán / Gran Moravia
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vodu, přidejte lžíci olivového oleje, sůl a na drobno nakrájené chilli papričky.
2. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
3. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.
5. Jakmile pekárna vydá zvukový signál, přidejte sýr.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, sýr a na drobno nakrájené chilli papričky.
2. Přilijte vlažnou vodu a hnětete do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte olivový olej a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

JOGURTOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

O prospěšnosti jogurtu na lidské zdraví a zažívání už bylo napsáno mnoho. Jeho použití při pečení však sleduje i jiné cíle – nádherně vláčné těsto a chléb, který se nedrobí a při správném uchovávání vydrží měkký i několik dnů.

Ingredience:

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 250 ml vlažného mléka
- 150 g bílého jogurtu
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb podle tohoto receptu můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažné mléko.
2. Přidejte bílý jogurt, sůl, kmín a promíchejte.
3. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl a kmín.
2. Přidejte bílý jogurt a přilijte vlažné mléko a hnětete do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

KLASICKÝ CHLÉB TYPU ŠUMAVA

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

V jednoduchosti je síla. Pro tento chléb se u mnohých bezlepkářů vžil název „bezlepková Šumava“. Na veletrzích nás vždy znovu a znovu potěší reakce klientů, kteří ho ochutnávají poprvé: „To je jak normální chleba“! Toto je recept na klasický chléb, tak jak si ho mnozí pamatujeme ještě z časů „před bezlepkovou dietou“. Navíc je tak snadný na přípravu. Je to recept na chléb pro začátečníky jak v bezlepkovém pečení, tak v samotné dietě. Díky němu si řeknete: „Jde to a není to vůbec těžké.“ Chléb bez výstředností, prostě každodenní klasika. Tento chléb je možné po vychladnutí zamrazit (rozkrájený na plátky), po rozmrazení zachovává své kvality.

Ingredience:

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 370 ml vlažné vody
- 15 g soli (1 polévková lžíce)
- 1 polévková lžíce nebo dle chuti kmínu
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Přidejte sůl a kmín.
3. Dále do nádoby přisypte směs BREADS & BAGUETTES. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl a kmín.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Ilustrační foto: Lenka Jurečková

KVÁSKOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Abychom vás přesvědčili, že naše „MODRÁ“ směs je skutečně univerzální a vhodná k přípravě jakéhokoliv kynutého pečiva, požádali jsme Alex Brunnerovou, zkušenou a oštrílenou „bezlepkovou pekařku“ a odborníci na kvasové pečivo, aby pro nás vytvořila a nazkoušela recept na kváskový chléb ze směsi BREADS & BAGUETTES. Postup je opravdu jednoduchý, jen je potřeba se obrnit trpělivostí, protože příprava na samotné pečení je o něco zdlouhavější. Odměnou vám však bude nádherně nadýchaný chléb, který zabalený v utěrce vydrží čerstvý i několik dnů.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 450 ml vlažné vody
- 1 polévková lžíce aktivního kvásku
- 1 kávová lžička soli
- 2 polévková lžíce mletého kmínu

* Aktivní kvásek si můžeme sami vypěstovat (návod najdeme na internetu), nebo ho od někoho získat (viz. např. mapa kvásků na stránce www.pecempecen.cz).

Pracovní postup

I. fáze

1. V první fázi smícháme v míse 200 g směsi BREADS & BAGUETTES, 200 ml vlažné vody a aktivní kvásek.*
2. Takto vzniklou směs necháme na kuchyňské lince v pokojové teplotě 5–7 hodin prokvasit. Že těsto „pracuje“, poznáme tak, že se na povrchu začnou objevovat bublinky.

II. fáze

3. Ve větší míse smícháme dohromady 300 g směsi BREADS & BAGUETTES, sůl, kmín a 250 ml vody.
4. Do tohoto těsta zapracujeme prokvašenou směs z I. fáze. Umícháme těsto, které přesuneme do formy na chléb vymazané olejem a uhladíme.
5. Necháme kynout, dokud hmota nezdvoujnásobí svůj objem. Připravte se, že to potrvá dalších 4,5–5 hodin.
6. Po vykynutí chléb nahoře nařízneme, aby vznikly působivé zářezy.
7. Poté vložíme i s formou do studené trouby a na dno trouby umístíme plech s vodou. Zapneme troubu na 250° C a necháme postupně zahřívát. Mělo by trvat cca 20 minut, než trouba dosáhne požadované teploty. Pečeme 20 minut při teplotě 250° C, poté teplotu snížíme na 200° C, vyjmeme plech s vodou a dopékáme dalších 30 minut.
8. Na závěr chléb vyklopíme z formy na plech a dopékáme ještě cca 20 minut, dokud se nevytvoří kůrka a test špejlí neprokáže, že je chléb propečený.



Foto: Alexandra Brunnerová



MAKOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Zatímco Západoevropany makové produkty většinou překvapí, ve středoevropské a východoevropské kuchyni je mák tradiční pochoutkou. Česká republika je ve světovém měřítku dokonce nejvýznamnější legální pěstitelskou zemí a i samotné názvy odrůd vyšlechtěných na našem území tvořil český zemědělec jistě s láskou. No uznejte: Azur, Modran, Amarin, Orfeus, Orbis, Aplaus, Onyx. . . A co teprve speciální bělosemenné odrůdy Sokol, Racek, Orel. I ty vzešly z rukou českých šlechtitelů. I když si většina lidí myslí, že nejlepším zdrojem vápníku jsou mléčné výrobky, není to pravda. Mák je mnohonásobně překonává. Nejen výjimečná chuť, ale také vysoký obsah vápníku, to jsou důvody, proč určitě vyzkoušet náš recept na makový chléb.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 370 ml vlažné vody
- 15 g másla
- 15 g soli
- 2 polévkové lžíce sýru parmazán / Gran Moravia
- 50 g celých nebo mletých makových zrníček
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Tento chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vodu, přidejte máslo, sůl, a také mák.
2. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
3. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.
5. Sýr přidejte do pekárny až po zvukovém signálu.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sýr, mák a sůl.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

OŘECHOVO-ROZINKOVÝ CHLÉB S RUMEM

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Věděli jste, že 80 g vlašských ořechů denně stačí k tomu, abyste svou hladinu cholesterolu měli plně pod kontrolou? V kombinaci s rozinkami vám dodají tolik potřebnou energii! Ořechy a rozinky předem máčené v rumu se vám za tuto koupel odmění exkluzivní chutí i vůní. My jsme do receptu přidali ještě med – na pečení je nejvhodnější tzv. „tmavý“ medovicový. Tento chléb je laděn do sladka a uspokojí všechny mlsouny. Na sladkosti nicméně můžete ubrat, pokud vynecháte „rumový cukr“.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 370 ml vlažné vody
- 1 polévková lžice rumu
- 1 polévková lžice medu
- 30 g másla
- 5 g soli
- 40 g třtinového cukru s rumovou příchutí Dr. Oetker (2 sáčky)
- 40 g nasekané vlašské ořechy*
- 30 g rozinky*
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

**Ořechy i rozinky nechte chvíli namočené v rumu!*

Pracovní postup

Chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísicí nádoby nalijte vlažnou vodu, přidejte rum, med, máslo, sůl a rumový cukr. Zamíchejte.
2. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
3. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.
5. Jakmile pekárna vydá první zvukový signál, přidejte ořechy a rozinky.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, rumový cukr, ořechy, rozinky.
2. Přilijte vlažnou vodu a rum. Přidejte med a hnětete do hladka (cca 5 minut).
3. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo a ještě krátce zpracujte.
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

PIVNÍ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Ať se vám to líbí nebo ne, pivo je a bude naším národním artiklem. Není divu, že se tento zlatavý mok probojoval i do české kuchyně. Buřty na pivo, pивní guláš, pивní tyčinky a ... proč ne... také pивní chléb. Pozor, v tomto případě platí víc než jindy, že méně je více, a doporučených 200 ml v receptu je tím správných množstvím. Pro ozvláštnění přidáváme sezamové semínko. Dobrou chuť a na zdraví!

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 200 ml vlažné vody
- 200 ml piva*
- 15 g soli (1 polévková lžíce)
- 1 polévková lžíce nebo dle chuti kmínu
- 1 balíček suchého droždí (7 g)
- 50 g sezamových semínek

**V současnosti jsou na trhu v České republice dostupná bezlepková piva těchto výrobců:*

Žatecký pivovar, spol. s r.o.:

CELIA prémiový světlý ležák, pivo bez lepku

CELIA DARK tmavé pivo speciální, bez lepku

CELIA ORGANIC světlý ležák bez lepku v biokvalitě

Rodinný pivovar Bernard:

Bernard Bezlepkový ležák 12° světlý

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísicí nádoby nalijte vlažnou vodu a pivo.
2. Přidejte sůl, kmín a také sezamová semínka.
3. Dále do nádoby přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a sezamová semínka.
2. Přilijte vlažnou vodu a pivo a hnětete do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni



PODMÁSLOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Klasické podmáslí dnes vytlačily z pultů nejrůznější jogurtové nápoje a keфіry, ale naše babičky a prababičky na něj nedaly dopustit. Tento lahodný mléčný nápoj má velmi nízké procento tuku, zároveň obsahuje hodnotné mléčné bílkoviny, lecitin a vápník. Možná znáte recept na oblíbenou podmáslovou buchtu s kakaem, tak proč nezkusit i podmáslový chléb? Pečivu dodá neodolatelnou vlácnost! Vyladit poměr „tekutina (tj. podmáslí) X směs“ bylo u tohoto chleba velmi těžké. Se sestřenkou jsme raději přestaly počítat, na který pokus se to konečně podařilo. A POZOR, tento poctivý pecen musíte péct na program TOASTOVÝ, nebo jiný cca 3:40 minut trvající. U některých pekáren se nazývá KLASIK. Ale počkat si se u tohoto chleba opravdu vyplatí!

Ingredience

- 600 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 500 ml podmáslí
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb podle tohoto receptu můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte podmáslí.
2. Přidejte sůl, kmín a promíchejte.
3. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na program trvající cca 3:40 minut (TOAST, nebo KLASIK).

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl a kmín.
2. Přilijte podmáslí a houževnatě a důkladně hnětte do hladka.
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

RAZ DVA PIZZA

Autor receptu: Inspirováno receptem Ládi Hrušky

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Pizza patří k oblíbeným pokrmům a v případě dětí to platí dvojnásob. Recept, který vám představujeme, oceníte ve chvílích největšího spěchu, např. jako rychlou večeři ve všední den. Žádné zdržování s odvažováním přísad, žádné čekání na vykynutí těsta... tahle pizza je opravdu hotová „raz dva“. Rodina bude nadšená a vy si ušetřený čas užijete po svém.

Ingredience

Na těsto:

- 1 kelímek pomazánkového másla 200 g
- 1 kelímek Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 1 lžička olivového oleje
- sůl dle chuti

Z tohoto množství vytvoříte pizzu o průměru 32 cm.

Na obložení:

- 1 rajčatový protlak (70 g)
- 1 oregano, bazalka, prolisovaný česnek
- 1 přísady dle chuti např. šunka, kukuřice, žampiony, olivy, rajčata, mozzarella apod.

Pracovní postup

1. Do mísy vyklopte pomazánkové máslo. Prázdný kelímek naplňte až po okraj směsí BREADS & BAGUETTES a přisypte k máslu. Přidejte olivový olej a osolte. Vypracujte vláčné těsto. Pokud se vám zdá příliš lepkavé, přisypávejte opatrně směs BREADS & BAGUETTES, dokud nedocílíte správné konzistence.
2. Vzniklé těsto vyválejte na placku a umístěte do vymazané pizza formy. Pokud formu nemáte, vyložte plech pečicím papírem a vyválené těsto na něj přeneste.
3. Rajčatový protlak smíchejte s drceným česnekem a kořením a rovnoměrně rozetřete na těsto.
4. Povrch obložte oblíbenými přísadami a bohatě zasypejte sýrem (ideálně strouhanou mozzarellou).
5. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 15–20 minut.



Foto: Adveni

RÝŽOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Rýže. Dle mnohých receptů na pevné zdraví a dlouhověkost. A že vařená rýže a kynuté těsto nejdou dohromady? Tak to se pletete. Rýže je lehce stravitelná, nepůsobí plynatost, dodá chlebu objem, chléb vydrží déle vláčný a chuťově je absolutně neutrální. Pokud se vám občas zasteskne po mamčině rýžovém nákypu, neváhejte přidat cukr a špetku skořice. Ta dokáže hlídat hladinu cukru v krvi, takže je užitečná při regulaci váhy a pro diabetiky.

Ingredience

- 400 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 400 ml vlažné vody
- 130 g uvařené rýže (tj. z 50 g syrové váhy)
- 15 g soli
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Sladká varianta

- vynechte sůl
- 1 kávová lžička cukru
- ½ kávové lžičky skořice

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Do vody dejte uvařenou rýži.
3. Přisypte sůl.
4. V případě sladké varianty sůl vynechte a přidejte cukr a skořici.
5. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, uvařenou rýži a sůl.
2. V případě sladké varianty sůl vynechte a přidejte cukr a skořici.
3. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
4. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
5. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

SEMÍNKOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Pokud to myslíte se zdravým životním stylem vážně, určitě si upečte tento semínkový chléb. Fantazii se meze nekladou, kombinovat můžete např. dýňové, slunečnicové, lněné, konopné, sezamové a chia semínko.

Ingredience

- 350 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 360 ml vlažné vody
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 150 g směsi semínek (slunečnicových, lněných, dýňových, konopných, sezamových, chia)*
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

**chia semínek použijte z celkového množství max.: 10g*

Pracovní postup

Tento chléb můžete péct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsáním způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu, přidejte sůl, kmín a také semínka.
2. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
3. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
4. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a semínka.
2. Přilijte vlažnou vodu a dobře propracujte (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

SLANINOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku

✓ Bez vajec

✓ Bez mléka

✓ Bez sóji

Pokud patříte k těm, kdo by pro vůni opečené slaniny vraždili, asi máte jasno, že tento recept je pro vás ten pravý! Slaninový chléb využijete jako základ nejrůznějších chutůvek na oslavu, ale i jako voňavou přílohu k výrazné polévce typu česnečka či hrachovka. A pokud milujete chleba stejně jako my, dáte si ho jen tak k pivu nebo vínu. Pozor! Na slanině nešetřete, na kvalitě v tomto případě záleží.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 350 ml vlažné vody
- 10 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 100 g na kostičky nakrájené opečené slaniny
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb podle tohoto receptu můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsáním způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Můžete přidat tuk, který Vám vznikl při opékání slaniny (max. 1 polévková lžice).
3. Přidejte sůl, kmín a slaninu. Promíchejte.
4. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a slaninu.
2. Přilijte vlažnou vodu a dobře propracujte (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

SÝROVÝ CHLÉB (SE SÝREM TYPU COTTAGE)

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Cottage sýr je oblíbený u dietářů i u těch, kdo tzv. budují svalovou hmotu. Kromě mléčného proteinu kaseinu, který umí zaměstnat trávení a zasytí tak na delší dobu, obsahuje také zdravé bakterie. Podobně jako jogurt či podmásli dodá chlebu sametovou vláčnost a příjemně nakyslou chuť.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 300 ml vlažné vody
- 30 g másla
- 1 vejce
- 15 g soli
- 1 polévková lžíce nebo dle chuti kmínu
- 125 g čerstvého sýru typu Cottage
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Přidejte máslo, sůl, kmín a vejce. Zamíchejte.
3. Dále do nádoby dejte čerstvý sýr typu Cottage.
4. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
5. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
6. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín.
2. Dále přidejte čerstvý sýr typu Cottage a vejce.
3. Přilijte vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
4. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo a ještě krátce propracujte.
5. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
6. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

ŠKVARKOVÝ CHLÉB

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Diety pusťte na chvílku z hlavy a zahřešte si s úžasně křehkým škvarkovým chlebem. Recept je inspirovaný venkovskou kuchyní našich babiček a prababiček. Ty využívaly škvarky na mnoho způsobů, oblibě se těšily např. škvarkové placky z bramborového těsta. Škvarkový chléb oceníte s pivem či vínem, ale vůbec není od věci dát si ho i k dobré husté polévce anebo jen tak...

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 350 ml vlažné vody
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 100 g mletých škvarků
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

Pracovní postup

Chléb podle tohoto receptu můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísící nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Přidejte sůl a kmín. Promíchejte.
3. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.
6. Jakmile pekárna vydá zvukový signál, přidejte škvarky.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a škvarky.
2. Přilijte vlažnou vodu a dobře propracujte (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

VAJEČNÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Z hlediska výživy se vejce řadí spolu s masem a mlékem k nejhodnotnějším potravinám a to především pro svůj vysoký podíl dobře stravitelných bílkovin. Při přípravě moučníků jsou takřka nepostradatelná – jejich nahrazování v případě potravinové alergie nebo veganského přístupu ke stravování je velkou pekařskou výzvou. Přestože při pečení chleba se bez nich docela dobře obejdete, zkuste si pro změnu jeden upéct s nimi. Těsto bude krásně pevné a pružné, chléb získá sytou barvu a vy extra porci bílkovin navíc.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 2 ks rozšlehaných vajec
- x ml vlažné vody*
- 25 g margarínu nebo másla
- 15 g soli
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

**Dolijte k rozšlehaným vejcím tak, aby celkové množství (vejce + voda) bylo 350 ml.*

Pracovní postup

Chléb podle tohoto receptu můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsáním způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Nejprve rozšlehejte vajíčka v odměrné nádobě, pak k nim přidejte vodu do celkového množství 350 ml (vejce + voda = 350 ml). Vlijte do mísící nádoby domácí pekárny.
2. Přidejte máslo, sůl a promíchejte.
3. Přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Chléb pečte ihned, tedy neodkládejte start pečení, a jezte ho, dokud je čerstvý.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí a sůl.
2. Rozšlehejte vajíčka v odměrné nádobě, pak k nim přidejte vodu do celkového množství 350 ml (vejce + voda = 350 ml).
3. Smíchejte „suché“ a „mokrý“ ingredience a hnětete do hladka (cca 5 minut).
4. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo nebo margarín a ještě krátce propracujte.
5. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
6. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni

ZELNÝ CHLÉB

Autor receptu: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Pro milovníky staročeské kuchyně s jejími zelňáky, zelníky, zelnými plackami atd. máme tento recept na chléb s kysaným zelím. To je v poslední době řazeno k tzv. superpotravinám pro svůj vysoký obsah vitaminů a probiotik, která příznivě upravují střevní mikroflóru. Ale hlavně – je to tak dobré!

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 370 ml vlažné vody
- 15 g soli
- 1 polévková lžice nebo dle chuti kmínu
- 80 g nadrobno nakrájeného / nasekaného kysané zelí*
- 1 balíček suchého droždí (7 g)

**Je velmi důležité, aby bylo zelí nakrájené / nasekané skutečně na velmi malé kousky.*

Pracovní postup

Chléb můžete upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně

1. Do mísicí nádoby nalijte vlažnou vodu.
2. Přidejte sůl, kmín a nadrobno nakrájené / nasekané zelí.
3. Pak přisypte směs BREADS & BAGUETTES.
4. Uprostřed směsi vytvořte důlek, do kterého nasypete sušené droždí.
5. Pečte na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 min.). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tříhodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl, kmín a nadrobno nakrájené / nasekané zelí.
2. Přilijte vlažnou vodu a hněťte do hladka (cca 5 minut).
3. Těsto dejte do nádoby, ve které budete péct, a nechte vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut.
4. Pečte cca 1 hodinu nejlépe takto:
 - Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut.
 - Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut.
 - 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.



Foto: Adveni



ROHLÍKY, HOUSKY, BULKY, BAGETKY

Autor receptu: Jana Fialková pro ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Recept na dobré bezlepkové rohlíky či housky patří k těm nejžádanějším vůbec. Kdo si je někdy vyzkoušel upéct, potvrdí, že dobrat se kýženého výsledku není vůbec jednoduché. Tenhle recept mám od své sestřenice Jany. Je poměrně snadný a výsledek předčí vaše očekávání. Díky, Jani, za skvělý tip!

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES
- 370 ml vlažného mléka
- 1 balíček sušeného droždí (7 g)
- 1 kávová lžička cukru
- 2 kávové lžičky soli
- 50 g rozpuštěného másla

Z tohoto množství vytvoříte cca 14 rohlíků.

Pracovní postup

1. V míse důkladně smíchejte všechny „suché“ ingredience – směs BREADS & BAGUETTES, droždí, cukr a sůl. Přilijte vlažné mléko a hněťte do hladka (cca 5 minut).
2. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo a ještě promíchejte, dokud se máslo dobře nezpracuje.
3. Nechte kynout v míse cca 45 minut.
4. Pak vytvarujte rohlíky (housky, bulky, bagetky) a nechte ještě asi 10 minut kynout.
5. Potřete vajíčkem a posypte dle chuti např. mákem, sezamem, slunečnicovými či lněnými semínky.

Pečeme takto:

1. Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynuté rohlíky a zároveň vhodíme na dno trouby kostky ledu – jeden plný hrnek. Na 250 °C pečeme 10 minut.
2. Pak teplotu stáhneme na 170 °C a dopékáme ještě cca 25 minut.



Foto: Adveni



TMAVÉ SLUNEČNICOVÉ / DÝŇOVÉ BULKY

Autor receptu: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Tmavé semínkové bulky. Někdo rád slunečnicové, někdo dýňové, někdo vytvoří mix. A pak jsou zde ti, kteří povolí uzdu fantazii a také peněženec a zkusí semínka konopná. Bez zajímavosti nejsou ani semínka sezamová, obzvláště bude-li kombinovat sezam bílý a sezam černý. Další pro oko přitažlivou kombinaci vytvoříte semínky lněnými zlatými a hnědými. Ať už zvolíte jakákoliv semínka, tyto bulky podle receptu Lenky Jurečkové zkusíte 1x a pak . . . už je zařadíte do svého jídelníčku napořád.

Ingredience

Na těsto

- 250 g Bezlepkové směsi
na chlebové a tmavé pečivo
BREADS & BAGUETTES
- 10 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 20 g semínek slunečnicových /
dýňových
- 1 lžíce oleje
- 190 g vlažné vody

Na dokončení

semínka na posyp

Z výše uvedených surovin upečeme
5 ks bulek.

Pracovní postup

1. Do skleničky nalijeme 50 ml vlažné vody, přidáme cukr, rozdrobíme droždí a rozmícháme. Na teplém místě necháme cca 10 minut vzejít kvásek.
2. V míse kuchyňského robotu smícháme bezlepkovou směs na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES, sůl, olej, zbytek vody, kvásek a před koncem míchání semínka. Pomocí hnětacích háků necháme zpracovávat 5 minut. Vzniklé těsto zakryjeme potravinářskou fólií, aby neoschlo, a necháme na teplém místě kynout cca 40 minut.
3. Vykynuté těsto vyklepeme na lehce pomoučený váleček a několikrát ho přeložíme. To znamená, že těsto ohneme od kraje ke středu, otočíme o 90 stupňů, znovu přeložíme od okraje ke středu, otočíme o 90 stupňů, atd.
4. Těsto si rozdělíme na 5 dílů a každý díl znovu zpracujeme překládáním (stejně jako jsme před tím překládali celý kus těsta) a vytvoříme z něj bulku.
5. Plech vyložíme pečicím papírem a naskládáme na něj bulky. Postříkáme je vodou z rozprašovače a posypeme semínky (semínka do těsta malinko „příplác-neme“). Plech zakryjeme potravinářskou fólií tak, aby se nedotýkala bulek. Takto necháme na teplém místě kynout ještě cca 30 minut.
6. Mezitím si vyhřejeme troubu na 250 °C a na její dno dáme starý hluboký plech na pečení.
7. Vykynuté bulky znovu postříkáme vodou z rozprašovače a vložíme do trouby. Na plech umístěný na dně trouby nalijeme cca 0,5 l vroucí vody. Troubu rychle zavřeme, aby neunikla pára, která se tam díky vroucí vodě vytvoří.
8. Pečeme cca 10 minut na 250 °C. Poté troubu otevřeme a páru vyvětráme, vyndáme spodní plech, teplotu stáhneme na 190 °C a dopékáme cca 15 minut.
9. Hotové bulky necháme vychladnout na mřížce.



Foto: Lenka Jurečková

ŠKVARKOVÉ PAGÁČE

Autor receptu: Alexandra Brunnerová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Vynikající k vínu, chuťově výraznějšímu salátu, polévce. Rychlé a tak efektní! Není třeba více slov, to se musí ochutnat.

Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi na chlebové a tmavé pečivo BREADS & BAGUETTES (tzv. MODRÁ)
- 150 g nasekaných škvarků (80% tučnost z řeznictví)
- 100 g zakysané smetany
- cca 6 lžic bílého vína
- 1 vejce velikosti M
- 1 polévková lžice kmínu
- cca ½ lžičky soli – dle toho jak jsou již slané škvarky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 1 vejce na potření

Pracovní postup

1. Ze všech ingrediencí uhněteme těsto. Pokud jsou škvarky hodně mastné a těsto se lepí, dejte ho na chvíli do ledničky.
2. Těsto přeneseme na pomoučený vál, vyválíme na obdélník o tloušťce 0,5 cm.
3. Vykrajujeme kolečka. Například „kostičkovátkem“ na bramborový salát, jeho drátky udělají pěkný vzorek.
4. Plech vyložíme pečicím papírem a kolečka na něj poskládáme dále od sebe (s „rozestupy“).
5. Potřeme je rozšlehaným vejcem.
6. Pečeme na 180 °C, 10–15 minut do růžova.



Foto: Alexandra Brunnerová

TVAROHOVÉ TYČINKY

Autor receptu: Alžběta Švorcová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Alžběta je autorka vynikající kuchařky *Sladký život bez lepku*. * Tento recept však v kuchařce nenajdete. Alžběta ho nazkoušela speciálně pro nás z *Modré Advení*, za což jsme moc vděční, protože tyto tyčinky s kmínem jsou úžasné slané mlsání. K posezení s přáteli, nebo k televizi. Nikdy se neomrzí.

Ingredience

400 g Bezlepkové směsi na chlebové
a tmavé pečivo BREADS &
BAGUETTES (tzv. MODRÁ)
250 g másla
250 g plnotučného tvarohu
2 žloutky
1 kávová lžička soli
50 ml vlažného mléka
1 ks čerstvého droždí
1 kávová lžička cukru krupice
1 vejce na potření
100 g strouhaného sýra (např.
Gouda na posypání)
kmín na posypání

Pracovní postup

1. V malém hrníčku smícháme vlažné mléko a cukr krupici. Na povrchu rozdrobíme droždí, které „zpění“.
2. Do kuchyňského robotu dáme směs BREADS & BAGUETTES, sůl, žloutky, změkklé máslo a tvaroh.
3. Vlijeme připravené vlažné mléko s droždím. Důkladně uhněteme vláčné těsto.
4. Těsto přeneseme na pomoučený vál a ručně vypracujeme bochník.
5. Těsto rozválíme a poskládáme jako obálku a vyválíme na obdélník o tloušťce 0,5 cm.
6. Rádýlkem nařežeme tyčinky 7 cm dlouhé a 2 cm široké.
7. Plech vyložíme pečicím papírem a tyčinky na něj poskládáme dále od sebe (s „rozestupy“).
8. Na plechu je necháme ještě cca 1 hodinu kynout.
9. Potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme nastrouhaným sýrem a kmínem. Pečeme na 180 °C, 20–25 minut.

*Alžběta Švorcová, *Sladký život bez lepku*. Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-226-0.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

TORTILLY

Autor receptu: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tortilla bývá nejčastěji z kukuřičné mouky, nebo z mouky pšeničné. A z naší Modré směsi chutná taky báječně. Vyzkoušejte to!

Ingredience

550 g Bezlepkové směsi na chlebové
a tmavé pečivo BREADS &
BAGUETTES (tzv. MODRÁ)
100 g sádla
300 ml vody
1 kávová lžička soli
1 prášek do pečiva

*Dále budeme potřebovat na zapracování
a podsypání před vyvalováním:*

50 g Bezlepkové směsi na chlebové
a tmavé pečivo BREADS &
BAGUETTES (tzv. MODRÁ)

...a dále:

trochu mouky na pomoučení
válu

Pracovní postup

1. Ze všech surovin uhněteme vláčné těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a na zhruba 1 hodinu ho uložíme do lednice „odpočinout“.
3. „Odpočínuté“ těsto přeneseme na pomoučený vál, ručně ho hněteme a zapracujeme do něj ještě 50 g směsi BREADS & BAGUETTES. Hněteme 5–8 minut, dokud těsto není měkké, pružné a nelepivé. Výsledné těsto má svou konzistenci připomínat plastelínu Play doh.
4. Těsto si rozdělíme na 10–12 zhruba stejných kuliček. Jednotlivé kuličky rozválíme na placky o tloušťce 1–2 mm. Pokud je těsto studené, nebude se nám k válu (silikonové podložce) lepit. Pokud těsto už mírně zteplalo a lepí se, můžeme malinko podsypat moukou. Vyvalené placky se dají skládat na sebe, neslepí se, ani se netrhají při přenášení na pánvi, i když jsou tenké.
5. Pečeme na suché rozpálené pánvi cca 1–2 minuty z každé strany, dokud se neobjeví hnědé „puchýřky“. Pozor, ze začátku to půjde pomaleji, jak je pánvi postupem doby více horká, pečení bude rychlejší.
6. Po vytažení z pánve je tortilla trochu tvrdší, ale když ji zabalíme do utěrky a necháme ji chvilku „odpočinout“, změkne a dá se motat, nepraská.



Foto: Jana Fialková



Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: www.bezlepkova.com
Recepty: www.receptyadveni.cz
O „našich plodinách“: www.adveni.eu
[f bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)