

Jedno cesto, tisíc tvárí

Jedno cesto, tisíc tvárí. Voňavý, doma upečený chlieb chutí vždy rovnako dobre, ale vyzerať môže vždy inak. Pripravili sme malý seriál, podľa ktorého môžete pripraviť vždy iný tvar chleba. Začneme niečím jednoduchším, ale veľmi efektným. Vykysnutý bochník výdatne pomúčte a nožom na ňom spravte rez zdola nahor v tvare špirály.

Jedno cesto, tisíc tvárí – pokračujeme s naším seriálom o rôznych tvaroch chleba. Ďalší z nich je možno jednoduchý, ale veľmi efektný a oku lahodiaci. Je to kruh. Viete, že kruh po srbsky znamená chlieb? ☐

Jedno cesto, tisíc tvárí – vedeli by ste podľa obrázka odhadnúť, ako upiecť chlieb s módnou baretkou? Pozrite si naše video a šup s ním na pekáč. U milovníkov chrumkavej kôrky nepochybne zabodujete.

Jedno cesto, tisíc tvárí – dnešný tvar chlebička sa nesie v znamení lásky. Je máj, lásky čas. Pripravte svojim blízkym takéto chrumkavé vyznanie ♥☐

Jedno cesto, tisíc tvárí. Stačí, keď sa bochník výdatne pomúči a nareže pred pečením a hneď je výsledok úplne iný. Za trochu námahy veľa muziky. Pri narezávaní sa fantázii medze nekladú, môžete si vymyslieť aj svoj vlastný vzor, ktorý bude symbolom pre váš rodinný chlieb...

Jedno cesto, tisíc tvárí – týmto tvarom završíme začiatočnícku sériu ☐

Cesto rozdelíme na dve časti a z každej vyváľame podlhovastý, mierne špicatý bochník, bochničky necháme kysnúť tesne vedľa seba, čím sa nám počas kysnutia spoja. Potom už len pekne

narezať a môže sa krásavec piecť. No a nabudúce už pripravíme niečo zložitejšie pre odvážnych.

Jedno cesto, tisíc tvárí – druhá limitovaná edícia je určená pre skúsených či odvážnych ☐ Trúfnete si?

Do ošatky na chlieb s otvorom umiestnime tenký plát cesta a kraje naolejujeme aby sa neprilepili. Zvyšné cesto rozdelíme na 4 bochníčky a uložíme ich navrch. Cesto, ktoré je na výbežku formy narežeme a preložíme cez bochníčky. Pred pečením necháme ešte podkysnúť a môžeme vrch chleba aj narezať.

Jedno cesto, tisíc tvárí – polia sú plné kvitnúcich slnečníc a tým sme sa inšpirovali pri tomto tvare chleba.

Skúsite ho nechať v rúre takto do chrumkava rozkvitnúť?

Cesto rozdeľte na dve časti. Z jednej vytvarujte bochníček, ktorý zhora potrite olejom a otlačte do slnečnicových semiačok, aby sa na neho nalepili. Z druhej vytvarujte placku, ktorou bochníček obalíte. Časť, kde sa bude placka dotýkať bochníčka so semiačkami (čiže vrch chleba) tiež potrite olejom, aby sa nezlepili. Kraje placky môžete narezať, aby sa vám lepšie obaľovalo. Bochník nechajte podkysnúť a pred pečením vrch opatrne narežte tak, aby ste prerezali len hornú vrstvu a časť posypaná semiačkami zostala neporušená. Držíme vám palce ☐

Jedno cesto, tisíc tvárí – kapsa alebo pre nás, čo si už čo to pamätáme, ešte výstižnejší názov pre tento tvar: CHLEBNÍK! Upečte chlieb v tvare kapsy a šup s ním do kapsy niekam na výlet.

Vytvarujte bochník, jeden jeho kraj vyvalkajte na placku. Jej kraje potrite olejom a preložte cez zvyšok bochníka. Necháme podkysnúť, vyklopíme, narežeme, upečieme a môžeme ísť do sveta ☐

Jedno cesto, tisíc tvárí – tento chlebík nie je náročný na prípravu a práve v tom je jeho čaro. V jednoduchosti je krása. Vytvarujte z cesta 3 bochníčky, uložte ich do pomúčenej podlhovastej ošatky alebo formy, nechajte vykysnúť a pred pečením narežte podľa fantázie. A presne tak chrumkavo bude chutiť...fantasticky!

Jedno cesto, tisíc tvárí – letné týždne plné slnečných lúčov nás inšpirovali k tvaru tohto chlebíka. Cesto rozdeľte na 10 častí. Z dvoch vytvaruje tenké štvorcové pláty s otvorom uprostred, ktorý spravíte narezaním malého krížika v strede cesta. Z vrchnej strany ich potrite olejom a vložte do ošatky tak, aby ich rohy vytvorili osem cípov. Na tieto cípy poukladajte zvyšné diely cesta vyváľané do malých bochníčkov. Po nakysnutí vyklopte a dajte piecť do rúry.