

# Toustový chléb

## ***Ingredience:***

475 g hladké mouky  
25 g hroznové moučky  
30 g másla pokojové teploty + na vymazání formy  
20 g čerstvého droždí  
300 ml vlažné vody  
1 vejce na potřetí  
10 g soli

## ***Postup:***

Do mísy smícháme mouku, matolinu, sůl. Máslo do směsi zapracujeme, jako když děláme drobenku a uděláme důlek. V misce smícháme droždí s vodou a necháme rozpustit. Poté jej vlijeme do důlku, smícháme, vypracujeme těsto na vále a pak vrátíme do mísy. To poté přikryjeme potravinářskou fólií a necháme kynout, dokud těsto nezdvynásobí svůj objem. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme do tvaru obdélníku a ty srolujeme do ruličky.

Formu na chléb vymažeme máslem a obě ruličky dáme do ní spoji směrem dolů. Pak necháme opět kynout do zdvojnásobení velikosti. Troubu předehřejeme na 230 °C. Těsto pak potřeme vejcem a dáme péct na 15 minut. Pak snížíme teplotu na 200 °C pečeme zhruba 20 minut dozlatova. Po upečení vyklopíme ihned z formy.





# Lučinová pomazánka



## **Ingredience:**

Lučina 280 g  
Zakysaná smetana 18 % tuku 100 g  
Šunka vepřová dušená 100 g  
Eidam 30 % 100 g  
Hroznová moučka 5 lžiček (cca 4,5 % obsah)  
Sůl

## **Postup:**

Smícháme v míse lučinu se zakysanou smetanou do jemné konzistence. Šunku nakrájíme na čtverečky, eidam nastrouháme nahrubo a přidáme do směsi a zamícháme. Dále přidáme matolinu, a nakonec dochutíme solí.





# Hermelinová pomazánka



## ***Ingredience:***

Hermelín 240 g  
Šunka 150 g  
Lučina 200 g  
Majonéza 90 ml  
Hroznová moučka 5 lžiček (cca 3,9 % obsah)  
Sůl

## ***Postup:***

Hermelín nastrouháme na struhadle nahrubo a šunku nakrájíme na čtverečky. Přidáme lučinu a majonézu a pořádně promícháme. Dále přidáme matolinu, zamícháme a dochutíme solí.



# *Domácí vinná marmeláda*

## ***Ingredience:***

1 l vody  
4 lžíce hroznové moučky  
400 g cukru krupice  
½ balíčku Pektinu nebo Gelfixu  
Skořice, hřebíček a badyán podle chuti

## ***Postup:***

Smícháme vodu s vinnou moučkou, řádně promícháme a necháme cca 30 minut za studena macerovat. Poté tekutinu přecedíme do hrnce přes plátýnko. Pektin smícháme se dvěma lžícemi cukru a přimícháme do hrnce. Přidáme koření do čajítka a vložíme do hrnce. Přivedeme k varu a necháme trochu zredukovat. Na konec přidáme zbytek cukru a ještě minutku povaříme a necháme rozpustit cukru. Nakonec vyndáme čajítko a hotovou marmeládu přelijeme do vyvařených sklenic a necháme vychladnout.



# Máslové sušenky

## *Ingredience:*

523 g hladké pšeničné mouky  
27 g hroznové moučky  
400 g změkklého másla  
120 g cukru moučka  
20 g vanilkového cukru

## *Postup:*

Všechny suroviny zpracujeme na hladké těsto a necháme alespoň 2 h v lednici odležet (ideálně přes noc). Poté těsto rozdělíme na dva díly trochu ho poválíme v rukou, aby změklo. Pak se můžou z dílů uválet válečky, nakrájet na kousky, z nich vytvarovat kuličky a ty lehce rozmáčknout vidličkou nebo rozválet těsto na cca 0,5 cm tlustý plát a vykrajovat libovolné tvary. Sušenky se pečou v předehřáté troubě na 170 °C po dobu 10 min.



# Domácí chléb se syrovátkou

## *Ingredience:*

138 g žitné mouky  
368 pšeničné chlebové mouky  
300 ml syrovátky  
44 g hroznové moučky  
150-200 ml vody  
½ lžičky sušeného droždí  
10 g soli  
dále hladká mouka dle potřeby

## *Postup:*

Smícháme všechny suché ingredience v míse a poté přilijeme syrovátku a smícháme dohromady, jen aby se vše dobře spojilo. Poté přilijeme vodu tak, aby vzniklo řidší těsto. Těsto zaprášíme hladkou moukou a dáme na 12 h kynout na teplé místo. Pak přendáme na pomoučenou pracovní plochu a párkrát přeložíme a dáme zpět do misky a necháme ještě 30 minut kynout. Mezitím předehřejeme troubu na 230 °C do trouby umístíme nádoby, ve které budeme chléb péct. Po vykynutí přendáme těsto do nádoby a zakryjeme alobalem nebo pokličkou a pečeme 20 minut. Poté odstraníme alobal, teplotu snížíme na 200 °C a pečeme dalších 25-30 minut. Po upečení necháme vychladnout.

