

KVÁSEK BEZ VRÁSEK

Pšeničný kvásek



Prosíme dodržujte 3 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA



DODRŽUJTE
časový postup



ODMĚŘUJTE
přesné množství tekutin



TEPLOTA
při pokojové teplotě
(pokud výslovně není uvedeno jinak)

Kolik času bude potřeba:

1. den - 5 minut (středa večer)
2. den - 5 minut (čtvrtek večer)
3. den - 5 minut (pátek večer)

V sobotu je kvásek aktivní a můžete ho použít.

Co dalšího bude potřeba:

- Voda
- Sklenice s víčkem 0,3 l (v Dárkovém setu premium a exclusive)
- Lžička (Dárkový set velký, premium a exclusive)
 - Digitální kuchyňská váha
- Pšeničná celozrnná mouka pro dlouhodobé udržování kvásku
(Doporučujeme mouku KváseCZECH.)

DRUHY BALENÍ PŠENIČNÉHO KVÁSKU

EKO set

Obsahuje mouku potřebnou na aktivaci kvásku (sáček č. 1, 2 a 3).
Návod ke stažení na www.kvaseczech.cz/navod

EKO set velký

Obsahuje mouku potřebnou na aktivaci kvásku (sáček č. 1, 2 a 3).
Obsahuje navíc mouku pro udržování kvásku (sáček č. 4).
Návod ke stažení na www.kvaseczech.cz/navod

Dárkový set velký

Obsahuje mouku potřebnou na aktivaci kvásku (sáček č. 1, 2 a 3).
Obsahuje navíc mouku pro udržování kvásku (sáček č. 4).
Lžička na kvásek.
Návod součástí balení.

Dárkový set premium

Obsahuje mouku potřebnou na aktivaci kvásku (sáček č. 1, 2 a 3).
Obsahuje navíc mouku pro udržování kvásku (sáček č. 4).
Lžička a sklenička na kvásek.
Návod ke stažení na www.kvaseczech.cz/navod

Dárkový set exclusive

Obsahuje mouku potřebnou na aktivaci kvásku (sáček č. 1, 2 a 3).
Obsahuje navíc mouku pro udržování kvásku (sáček č. 4).
Lžička, sklenička na kvásek a popisovač.
Návod součástí balení.



1. den, 21:00 (5 min)



Do prázdné a čisté zavařovací sklenice odvážíme 15 g STUDENÉ vody, (vody je opravdu málo, proto ji přidáváme po lžičkách) a přidáme SÁČEK č. 1.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

Kvásku je málo, jenom na dně sklenice a je to tak správně.



2. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 15 g STUDENÉ vody (znovu přidáváme po lžičkách) a přidáme SÁČEK č. 2.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

V kvásku se už může objevit pár bublinek, ale pořád je dostatek času na jeho probuzení. Budte trpěliví.



3. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 25 g STUDENÉ vody a přidáme SÁČEK č. 3.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici dáme do misky s vlažnou vodou a necháme přes noc na kuchyňské lince.



4. den, 21:00



Kvásek musí zvětšit svůj objem, tehdy je kvásek aktivní a je možné ho použít k přípravě kváskového pečiva. Pokud se tak nestalo, vyčkejte a zkontrolujte kvásek další den ráno.

5

Pro udržování kvásku a pečení z celozrnné mouky doporučujeme

Mouka KváseCZECH žitná celozrnná – pšeničná celozrnná



Koupíte na www.kvaseczech.cz

7

UDRŽOVÁNÍ VAŠEHO KVÁSKU

Je hezké dát kvásku jméno. Použijte kvalitní pšeničnou mouku. (sáček č. 4 v případě, že máte EKO set velký, Dárkový set velký, premium a exclusive).

Při udržování kvásku je vhodné sledovat, jak kvásek pracuje a označovat si o kolik zvětší svůj objem. Dárkový set exclusive obsahuje vše potřebné. Na skleničce je měřítko a popisovačem si můžete označit, kolik je kvásku po nakrmení (levá strana) a kolik je kvásku po 12 hodinách (pravá strana). Kvásek by měl zdvojnásobit svůj objem.

Při pokojové teplotě (pro časté pečení)

Váš kvásek je potřeba krmit jednou za 24 hodin. Po prokvašení odeberte z kvásku a použijte do receptu, doporučujeme ponechat ve skleničce 10 g kvásku a přidat 40 g vody a 50 g pšeničné mouky.

V lednici (pro pečení jednou za týden nebo méně)

Při nižší teplotě se Váš kvásek zpomalí a nepotřebuje krmit každý den, stačí jednou za 5 dnů. Vyberte kvásek z lednice, odeberte z kvásku a použijte do receptu, ponechte ve skleničce 10 g kvásku a přidejte 40 g vody a 50 g pšeničné mouky. Váš kvásek nechte 2–3 hodiny na lince a pak ho vraťte do lednice.

Z odebraného kvásku můžete péct, vyzkoušejte náš jednoduchý recept na kváskové bochánky.



6

RECEPT NA KVÁSKOVÉ BOCHÁNKY

Suroviny:

- pšeničná mouka hladká 350 g
- mléko 240 g
- kvásek 90 g
 - sůl 7 g
 - máslo 30 g
- vajíčko na potřetí, semínka na posypání

Postup: všechny suroviny dáme do mísy a mícháme 5 minut, dostaneme hroudu těsta. Překryjeme fólií, necháme 12 hodin kynout, nejlépe přes noc. Poté těsto vyndáme z nádoby, podmoučíme pšeničnou moukou a překládáme, až bude hezky držet tvar. Rozdělíme na 5 stejných částí a vytvoříme oválné bochánky. Dáme na plech s pečícím papírem a necháme další 2 hodiny kynout. Před pečením můžeme potřít vajíčkem a posypat semínkami. Pečeme na 200 °C do zlatova. Upečené bochánky vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout.

Dobrou Chuť přeje KváseCZECH!

8