

RECEPT – POSTUP - ČASOVÁNÍ

Mouka na chléb BUBLINKA



Základní ingredience:

1. Kvas: 3-stupňový rozkvas (90g - vždy vyrobíme o trochu více rozkvasu, než pak potřebujeme).
2. Těsto: mouka BUBLINKA (258g), voda (170g), kvas (70g), sůl (6g)

Doporučené pomůcky:

1. Pšeničný kvásek KváseCZECH Dárkový set
EXCLUSIVE
2. Mouka BUBLINKA
3. Mouka pšeničná celozrnná
4. Miska na vodu
5. Digitální váha
6. Kvásková lžička
7. Miska na těsto nerez
8. Přikrývka na těsto
9. Stěrka na těsto plastová
10. Skleněná mísa s plastovým víkem
11. Lžička stolního oleje
12. Stěrka na těsto nerezová
13. Sítko na mouku nerez
14. Ošatka na kynutí těsta 0,5kg oválná
15. Plachetka do ošatky
16. Nůž na rovné řezy
17. Pečicí mísa KváseCZECH
18. Pečicí papír
19. Mřížka na chladnutí
20. Nůž na chleba
21. Pytlík na pečivo

Příprava - video “Mouka BUBLINKA - Uvod - navod a kvasek”

pátek, 11:00 Příprav se na 1. stupeň ROZKVASU – video “Mouka BUBLINKA - Cast 1 - 1 stupeň rozkvasu”

Složení rozkvasu: 5g kvas, 30g studená voda, 20g pšeničná celozrnná mouka

Pomůcky : Kvásková sklenička, kvásková lžička, digitální váha, PET lahev s vodou/chladicí vložka

Poznač si hmotnost prázdné skleničky bez víka: g

Připrav si PET lahev s vodou, nebo chladicí vložku. Dej ji mrazit do mrazáku.

Kvas (5g), vodu (30g) a mouku (20g) důkladně promíchej, odlož na 5 hodin při teplotě 22-25 °C

POZOR nesmí být vyšší teplota.

pátek, 16:00 Pokračuj v přípravě 2. stupně ROZKVASU – video “Mouka BUBLINKA - Cast 2 – 2 stupeň rozkvasu”

Složení rozkvasu: 25g kvasu z 1. stupně, 25g studená voda, 30g pšeničná celozrnná mouka

Pomůcky : Kvásková sklenička, kvásková lžička, digitální váha, zmražená PET lahev s vodou / chladicí vložka.

Část kvasu z 1. stupně (25g), vodu (25g) a mouku (30g) důkladně promíchej, odlož na 15 hodin při teplotě 18-22 °C do trouby se zmraženou vodou v PET lahvi, nebo zmraženou chladicí vložkou. POZOR nesmí být vyšší teplota.

sobota, 7:00 Pokračuj v přípravě 3. stupně ROZKVASU – video “Mouka BUBLINKA - Cast 3 – 3 stupeň rozkvasu”

Složení rozkvasu: 30g kvasu z 2. stupně, 30g voda, 30g pšeničná celozrnná mouka

Pomůcky : Kvásková sklenička, kvásková lžička, digitální váha

Část kvasu z 2. stupně (30g), vodu (30g) a mouku (30g) důkladně promíchej odlož na 3 hodiny při teplotě 28-30 °C, do trouby se zapnutým světýlkem.

sobota, 8:00 Příprav AUTOLÝZU – video “Mouka BUBLINKA - Cast 4 – autolyza”

Složení autolýzy: 258g mouka BUBLINKA, 170g voda

Pomůcky : Miska na těsto nerez, přikrývka na těsto, stěrka na těsto plastová, digitální váha

Zpracuj mouku a vodu, autolýza nevyžaduje hnětení, stačí spojit ingredience.

Mouku odlož na 2 hodiny při pokojové teplotě, přes misku natáhni přikrývku

sobota, 10:00 Příprav TĚSTO – základní zpracování těsta

Složení: autolyzovaná mouka 428g, 3 stupňově vyvedený kvas 70g, sůl 6g, lžička oleje.

Pomůcky: Miska na těsto nerez, příkrývka na těsto, stěrka na těsto plastová, digitální váha, skleněná mísa s plastovým víkem, miska s vodou.

TĚSTO – přidej kvas – video “Mouka BUBLINKA - Cast 5 – testo-kvas”

(10 minut práce z těstem)

Do autolyzované mouky (428g) přidej kvas (70g) a zpracuj do těsta.

Pauza 30 minut - nastav si minutku, jakmile těsto odložíš. Misku zakryj příkrývkou.

TĚSTO – přidej sůl – video “Mouka BUBLINKA - Cast 6 – testo-sul”

(5 minut práce z těstem)

Do těsta přidej sůl (6g) a zapracuj do těsta.

Pauza 30 minut- nastav si minutku, jakmile těsto odložíš. Misku zakryj příkrývkou.

TĚSTO – LAMINACE – video “Mouka BUBLINKA - Cast 7 – laminace”

(15 minut práce z těstem)

- udělej laminaci, těsto vlož do naolejované skleněné nádoby

- těsto dej kynout při pokojové teplotě 22-25°C

Pauza 60 minut- nastav si minutku, těsto odlož a mísu zakryj víkem.

sobota, 12:30 Pokračuj v přípravě TĚSTA – Překlad

Pomůcky: skleněná mísa s plastovým víkem, miska s vodou

TĚSTO – PRVNÍ překlad – video “Mouka BUBLINKA - Cast 8 – 1. preklad”

(5 minut práce z těstem)

- vytáhni a přelož z každé strany, celkem tedy 4x

- těsto dej kynout 1 hodinu při pokojové teplotě 22-25 °C

Pauza 60 minut- nastav si minutku, jakmile těsto odložíš. Mísu zakryj víkem.

sobota, 13:30 Pokračuj v přípravě TĚSTA – Překlad

Pomůcky: skleněná mísa s plastovým víkem, miska s vodou

TĚSTO – DRUHÝ překlad – video “Mouka BUBLINKA - Cast 9 – 2. preklad”

(5 minut práce z těstem)

- vytáhni a přelož z každé strany, celkem tedy 4x

- těsto dej kynout 2 hodiny při pokojové teplotě 22-25 °C

Pauza 120 minut- nastav si minutku, jakmile těsto odložíš. Mísu zakryj víkem.

sobota, 15:30 Pokračuj v přípravě TĚSTA – ošatka

Pomůcky: stěrka na těsto nerezová, sítko na mouku nerez, ošatka na kynutí těsta 0,5kg oválná, plachetka do ošatky, příkrývka na těsto

TĚSTO – ošatka - video “Mouka BUBLINKA - Cast 10 - testo-osatka“

(10 minut práce z těstem)

- vylož ošatku plachetkou

- těsto zpracuj pomocí nerezové stěrky a vytvaruj

- těsto vlož do ošatky a přikryj příkrývkou na těsto a dej do lednice při teplotě 8 °C

Odložení těsta k pomalému zrání při nízké teplotě

neděle, 9:00: Příprav se na PEČENÍ chleba

Pomůcky: nůž na rovné řezy, pečicí mísa KváseCZECH, pečicí papír

PEČENÍ chleba – video “Mouka BUBLINKA - Cast 11 - nariznuti – peceni“

- rozehej pečicí mísu, chléb vyndej z lednice, těsto vyklop na pečicí papír, nařizni a hned dej péct, peč 30-60 minut, vypečení bochníku dle vlastního přání.

Pečení v klasické troubě: rozehej troubu i nádobu/plech na 250 °C, pak dej péct chleba na 15 minut při teplotě 250 °C. pak je vhodné teplotu snížit na 180 – 200 °C a vypeč dle vlastního přání.

neděle, 10:00: HOTOVO – video “Mouka BUBLINKA - Cast 12 - chleb mouka bublinka”

Pomůcky: mřížka na chladnutí, nůž na chleba, pytlík na pečivo

- chléb je hotov, dej na mřížku vychladnout a přeji

DOBROU CHUŤ