



# PEČENÍ CHLEBA

## NÁPLŇ KURZU

- **Úvod a teorie**

- Úvod do tématu kváskového pečení
- Mouky - rozdíly mezi pšeničnou, žitnou, celozrnou
- Co je kvásek a jak funguje (mikroflóra, kvašení, teplota, čas)
- Základní vybavení pro domácí i profi pečení

- **Kvásek v praxi**

- Jak založit a udržovat kvásek
- Jak rozpoznat aktivní kvásek připravený k použití
- Krmení a skladování kvásku
- Příprava kvásku pro dnešní pečení

- **Příprava těsta na pšeničný chléb z kvásku**

- Výběr mouky a poměrů
- Míchání, autolýza, přidání kvásku a soli
- Ruční i strojové hnětení
- První fermentace – co sledovat (objem, struktura, vůně)

- **Příprava těsta na žitný chléb z kvásku**

- Specifika žitného těsta (vyšší hydratace, lepková struktura)
- Práce s řídkým těstem
- Fermentace a příprava forem
- Praktická ukázka rozdílů oproti pšeničnému těstu



- **Fermentace, zrání a tvarování bochníků**
  - Jak poznat správně vykynuté těsto
  - Tvarování pšeničných bochníků (kulatý, oválný, ve formě)
  - Zrání – teplota, vlhkost, doba kynutí
  - Příprava na pečení (zářez, napaření trouby, teploty)
- **Pečení a ochutnávka**
  - Pečení pšeničného a žitného chleba
  - Práce s teplotou a párou
  - Jak poznat propečený chléb
  - Chlazení, krájení, skladování
  - Ochutnávka upečených chlebů, diskuse, dotazy
- **Závěr**
  - Shrnutí dne, předání receptur a tipů
  - Krátká konzultace k domácímu pečení



#### ***Účastníci se během kurzu naučí:***

- pracovat s kváskem v profesionálním provozu,
- připravit těsto na pšeničný i žitný chléb,
- plánovat pečení tak, aby zapadlo do provozních hodin,
- tvarovat a péct chléb v profesionální peci,
- zefektivnit výrobu a zaručit stálou kvalitu,
- rozšířit menu o řemeslný kváskový chléb.



**GastroMach**