

A photograph of two young women with long brown hair, smiling and looking at each other. They are holding sandwiches. The woman on the right is wearing a light-colored hat and a patterned scarf. The background is a blurred outdoor setting with trees and buildings.

Snackové pečivo

aneb svačina do ruky

Měšec s vejcem a špenátovou náplní

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	50%	voda
	6%	olej řepkový
	4%	droždí čerstvé
	2%	sůl jedlá
	1%	Lactigo
	1%	Silky LF
	1%	cukr krupice
	80%	špenátová náplň s brokolicí
	20%	Debic Cream Cheese
Náplň		
Dekorace	5%	jarní cibulka
	70%	vejce
	25%	slanina (plátky)

Míchání: 5 minut pomalu, 3 minuty rychle

Teplota těsta: 28 °C

Čas odpočinku těsta: 20 minut

Tvarování a dekorování: Do tvaru bulky.

Čas kynutí těsta: 60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 12 minuty

Kompletace: Upečte těsto do tvaru bulky. Odřízněte vrchní část a vydlabejte. Bulku naplňte špenátovou náplní, pokladte plátky slaniny, na kterou rozklepněte vejce. Zapečte 10-12 minut při teplotě 170 °C a dozdobte jarní cibulkou.



Pletenec se zelnou náplní a švestkami

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	60%	voda
	50%	Uni-žitná směs
	20%	droždí čerstvé
	15%	Nordix Croissant
	6%	droždí čerstvé
Náplň	1,5%	Zeelandia margarín - tažný
	80%	Zelná náplň
	20%	Sušené švestky

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 24 °C

Čas odpočinku těsta: 5 minut

Tvarování a dekorování: Těsto provájejte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet cca 20 min. Odpočaté těsto vyválejte na sílu zhruba 3 mm. Těsto rozdělte na menší obdélníky. Do středu navrstvěte zelnou náplň a pokladte sušenými švestkami. Nožem nebo rádýlkem nakrájejte strany na proužky o síle maximálně 1 cm a zapletejte do copánku.

Čas kynutí těsta: 50-60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 230°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 210°C, bez páry, zavřený tah, 9-2 minut

III. 210°C, bez páry, otevřený tah, 2-4-2 minuty



Hřeben s uzeným a špenátovou náplní

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	47%	voda
	42%	Zeelandia margarín - tažný
	15%	Nordix croissant
	7%	droždí čerstvé
	2%	sůl jedlá
Náplň	50%	Špenátová náplň s brokolicí
	25%	Debic Cream Cheese
	25%	uzené maso
Dekorace	100%	sekané dýňové semínko

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 24 °C

Čas odpočinku těsta: 5 minut

Tvarování a dekorování: Těsto proválejte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet cca 20 minut. Odpočaté těsto vyválejte na sílu 3–5 mm. Vykrájejte díly 8x8cm. Do středu čtverce navrstvěte špenátovou náplň, přeložte, kraje pořádně přitlačte a nařežte nožem nebo kartou do podoby hřebenu.

Čas kynutí těsta: 60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 210°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 190°C, bez páry, zavřený tah, 9 minut

III. 190°C, bez páry, otevřený tah, 2–4 minut





Mřížka se sýrem a piri piri

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	50%	voda
	4%	Zeelandia margarín - tažný
	4%	droždí čerstvé
	2%	sůl jedlá
	1%	Lactorex
Náplň	80%	Piri piri
	20%	sýr Eidam
Dekorace	100%	sýr Eidam

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 28 °C

Čas odpočinku těsta: 10 minut

Tvarování a dekorování: Odpočaté těsto vyválejte na sílu 3-5mm. Rozkrájejte na díly o velikosti 8x8cm. Naplňte Piri – piri omáčkou smíchanou s tvrdým sýrem. Přehněte mřížkovanou stranou, jemně přitlačte a dekorujte strouhaným sýrem.

Čas kynutí těsta: 45-60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 230°C, s párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 220°C, bez páry, zavřený tah, 10 minut

III. 220°C, bez páry, otevřený tah, 2 minuty

Pórkový quiche

Těsto	220 g	Pizza, langoše směs
	90 g	ZeLa Creme
	90 g	voda
	87 g	cukr
	3 g	sůl jodlá
Náplň	100 g	pórek
	120 g	Debic Cream Cheese
	100 g	šunka
	120 g	Vaječná melanž
	100 g	strouhaný sýr
	100 g	Milram šlehačka 35 %

Míchání: 9 minut pomalu

Hmotnost navážky: 450 g těsta, 640 g náplně

Čas odpočinku těsta: 30 minut v chladu

Doba a teplota pečení:

Těsto vtlačíme do koláčové formy a pečeme 10 min. na 190°C, bez páry, otevřený tah. Na těsto položíme pečicí papír, který zatížíte třeba fazolemi.

Kompletace:

Krátce orestujte nakrájený pórek. Promíchejte společně melanž, šlehačku a Cream Cheese. Pak vmíchejte šunku, orestovaný nakrájený pórek a polovinu strouhaného sýra. Nalijte do upečeného těsta a posypte druhou polovinou sýra. Pečte dalších 35 minut na 160°C.





Zelný pagáč se škvarky

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	60%	Zelná náplň
	35%	voda (studená)
	30%	Zela Baking
	15%	škvarky
	10%	Nordix Croissant
	10%	sádlo
	8%	droždí čerstvé
Dekorace	2,5%	sůl jedlá
	100%	kmín

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 18 °C

Tvarování a dekorování: Těsto se zelím a škvarky provádějte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet cca 20 min. Odpočaté těsto vyválejte na sílu 3-5mm. Vykrájejte na požadované tvary a ozdobte kmínem a solí.

Čas kynutí těsta: 50-60 minut

Doba a teplota pečení:

- I. 230°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 min.
- II. 190°C, bez páry, zavřený tah, 11 min.
- II. 190°C, bez páry, otevřený tah, 2-4 min.

Špenátovo sýrový muffin

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	47%	voda
	42%	Zeelandia margarín - tažný
	15%	Nordix Croissant
	7%	droždí čerstvé
	2%	sůl jodlá
Náplň	80%	Špenátová náplň s brokolicí
	20%	Debic Cream Cheese
Dekorace	100%	strouhaný sýr

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 24 °C

Čas odpočinku těsta: 5 minut

Tvarování a dekorování: Těsto proválejte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet cca 20 min. Odpočaté těsto vyválejte na sílu 3-5mm. Těsto nakrájejte na kostky o velikosti cca 2x2cm. Na dno formičky vložte několik kostek těsta, přidejte špenátovou náplň smíchanou s Cream cheese posypejte dalšími kostkami těsta. Na závěr celý muffin posypejte strouhaným tvrdým sýrem. Při tomto receptu je možné použít i nepravidelné zbytky plundrového těsta.

Čas kynutí těsta: 50-60 minut

Doba a teplota pečení:

- I. 210°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty
- II. 190°C, bez páry, zavřený tah, 9 minut
- III. 190°C, bez páry, otevřený tah, 2-4 minuty



Foccacia s piri-piri omáčkou

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	75%	voda
	4%	Amore L Soft Wheat
	3%	Non-E Stabilizátor chleba
	2,2%	droždí čerstvé
	2%	sůl jedlá
	2%	olivový olej
	2%	Piri piri
Náplň	100%	Piri piri
	50%	krájená paprika
Dekorace	50%	strouhaný sýr
	50%	

Míchání: 6 minut pomalu, 7 minut rychle

Teplota těsta: 18 °C

Čas odpočinku těsta: 15 hodin při teplotě 4 °C

Tvarování a dekorování: Z nakynutého a 3x přeloženého těsta, vypracujeme bochánky, ze kterých pak rukou vytvoříme silnější placky. Vzniklé placky polijeme olivovým olejem, posypeme mořskou solí, rukama rozetřeme a promačkáme, aby se olej spojil se solí a s těstem. Přeneseme na plech a potřeme omáčkou Piri-piri. Na závěr poklademe rajčaty, paprikami a dalšími ingrediencemi podle libosti.

Čas kynutí těsta: 40 minut

Doba a teplota pečení:

I. 280°C, s párou, zavřený tah, 8 minut

II. 230°C, bez páry, zavřený tah, 8 minut

Zelný šnek se slaninou

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	60%	voda
	50%	Zeelandia margarín - tažný
	20%	Uni-žitná směs
	15%	Nordix Croissant
	6%	droždí čerstvé
	1,5%	sůl jedlá
Náplň	75%	Zelná náplň
	25%	anglická slanina (krájená)

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 24 °C

Čas odpočinku těsta: 5 minut

Tvarování a dekorování: Těsto proválejte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet cca 20 min. Finální lemu rozválejte na výšku 3 mm a šíři 40 cm. Potřete zelnou náplní, stočte do závinu, nakrájejte šneky široké 3 cm. Před pečením možné dekorovat kmínem.

Čas kynutí těsta: 50-60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 230°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 210°C, bez páry, zavřený tah, 9 minut

III. 210°C, bez páry, otevřený tah, 2-4 minuty



Taštička s Piri piri a veganskou náplní

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	50%	Zeelandia Margarín - tažný
	50%	voda
	15%	Nordix Croissant
	8%	droždí čerstvé
	2%	sůl jodlá
Náplň	245%	voda
	100%	VeggieMenu
	77%	Piri piri omáčka
	40%	olej řepkový
Dekorace	100%	Vaječná melanž

Míchání: 3 minuty pomalu, 5 minut rychle

Teplota těsta: 24 °C

Čas odpočinku těsta: 5 minut

Tvarování a dekorování: Těsto proválejte systémem 3x3x3. Mezi druhou a třetí laminací nechte těsto v chladu odležet 20 min. Finální lemu rozválejte na výšku 3 mm. Vykrájené pláty naplňte veganskou náplní smíchanou s Piri-piri omáčkou, okraj navlhčete, přehněte částí prořezanou rádylkem, jemně přitlačte. Po nakynutí potřete vaječnou melanží a dekorujte kmínem se solí. 4

Čas kynutí těsta: 50-60 minut

Doba a teplota pečení:

I. 215°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty

II. 190°C, bez páry, zavřený tah, 8 minut

III. 190°C, bez páry, otevřený tah, 2-4 minuty

Bramborový šátek se špenátovou náplní

Těsto	100%	mouka pšeničná hladká T530
	65%	voda
	40%	Bramborové těsto
		s cibulkou a pažitkou
	4%	droždí čerstvé
	4%	olej
Náplň	2%	sůl jedlá
	2%	Lactorex
	80%	Špenátová náplň s brokolící
	20%	Debic Cream Cheese
Dekorace	70%	kmín
	30%	sůl jedlá

Míchání: 5 minuty pomalu, 3 minuty rychle

Teplota těsta: 29 °C

Tvarování a dekorování: Těsto rozválejte na sílu 2mm, rozdělte na díly o velikosti 12x12cm. Naražte raznicí na šátky. Střed čtverce naplňte špenátovou náplní smíchanou s Cream Cheese, okraje přehněte jako obálku do středu, otočte spojem dolů a ozdobte kmínem a solí.

Čas kynutí těsta: 60 minut

Doba a teplota pečení:

- I. 220°C, s mírnou párou, zavřený tah, 2 minuty (air 5)
II. 220°C, bez páry, zavřený tah, 10 minut (air 3)

