

Vady chleba

Zde uvádím přehled nejčastějších vad a jejich možných příčin, který budu dál doplňovat. Pokud máte vhodné ilustrační fotky, přispějte ve skupině Kváskové pečení na Facebooku.

Někdy přitom nemusí jít přímo o vady, ale o pro konkrétního pekaře nežádoucí jev (např. tlustá či tenká, tvrdá či měkká kůrka).

Odfoukнутá kůrka (jeskyně, kapsa)

Pokud je díra těsně pod kůrkou, jde často o to, že se při vsazování bochníku do trouby s těstem „bouchlo“. Další pravděpodobná možnost jsou nevyrovnané teploty v troubě, resp. v bochníku. Jako prevence slouží nařiznutí bochníku, kůrka se neodfoukne.

Také je možné, obzvláště, vyskytne-li se spolu s tzv. brouskem, že byla při pečení použita nesprávná teplota.

Jeskyně, vzduchová kapsa, která není těsně pod kůrkou, spíše napovídá tomu, že se při překládání nebo formování bochníku nabrala do těsta mouka (pokud někdo používá olej, i ten může tohle udělat).

Kapsy mohou být způsobeny i moukou nebo kváskem, ale ten výskyt je mnohem řidší.

Spálená kůrka, syrová střídka

Pečení příliš dlouhou dobu na příliš vysokou teplotu. Bohužel, každá trouba peče jinak, je potřeba vše vyzkoušet, ale platí základní pravidlo: péct minimálně ve dvou fázích, v první fázi péct 10-20 minut na co nejvyšší teplotu (250-300°C), ve druhé fázi teplotu snížit, resp. postupně snižovat, délku pečení na nižší teplotu je třeba vyzkoušet. Dobře upečený chléb poznáme podle toho, že na poklep „zvoní“. Pokud je kůrka příliš tmavá a chléb ještě nezvoní, můžeme dopéci přikrytý.

Také je dobré chleba péci ve spodní třetině trouby.

Příliš bledá kůrka, dobře upečená střídka

Pečení příliš krátkou dobu v první fázi (vysoká teplota). Viz předchozí odstavec.

Příliš silná kůrka

Druhá fáze pečení je moc dlouhá, je třeba druhou fázi zkrátit a zvýšit v ní teplotu.

Příliš slabá kůrka

Druhá fáze pečení je moc krátká, je třeba druhou fázi prodloužit a snížit v ní teplotu.

Praskliny chleba

Možné příčiny a jejich odstranění:

Nepravidelné praskliny kráterovitého charakteru. Mohou být, pokud chleba kynul nezakrytý (nejlépe je zakrýt při kynutí igelitem nebo jinak udržet vlhkost). 😊

Prasklina ve spodní části po obvodu chleba: Plech byl málo zahřátý nebo je příliš tenký - plech je nutno rozpálit na vysokou teplotu, pokud máme příliš tenký plech, který se rychle ochladí při vsazení chleba, je třeba použít jiný plech, pečicí kámen nebo péct v nádobě.

Delší, vcelku pravidelné praskliny, někdy až boule: Chléb je nedokynutý (příště nechat déle kynout, nařznout nebo udělat hluboký důlek vařečkou).

Chléb je špatně stočený (utažený) - tam bývají často praskliny v místě „švu“.



Chléb je kyselý

Překynutí chleba, obvykle bývá doprovázeno „rozpláclým“, nízkým tvarem. Příště nechat kynout kratší dobu.

Nebo je možné, že byl použit tzv. starý kvas. Kvásek je třeba použít do chleba v té fázi, kdy

dosáhl vrcholu (je zhruba na dvojnásobku objemu), případně krátce před tím, nebo krátce potom. Pokud dosáhne vrcholu, dále klesá a je pak tzv. hladový, říká se mu „starý kvas“ a může být velmi kyselý. Při výrobě kváskového chleba se neřídíme časy v receptu, ty jsou vždy orientační!

Bylo použito příliš mnoho kvasu na rozkvas v poměru k rozkvašované mouce.

Při zakládání kvásku – všimla jsem si, že někteří zakládají kvásek a přitom vůbec neodebírají, ve výsledku mají po pár dnech obrovské množství kvásku. Pokud tento odebraný kvásek použijete rovnou do chleba, bude pravděpodobně chleba kyselý, zejména v pozdějších dnech od založení.

Chléb je nízký a placatý

Nejčastěji to způsobuje překynutý chléb. Příště nechat kynout chléb kratší dobu. Případně péct v nádobě.

Dále může být příčinou špatné překládání a stáčení chleba.

Při práci s řídkým, hydratovaným těstem více hrozí tyto nedostatky, protože takové těsto rychleji kyne a hůře se s ním pracuje. Není ale na škodu, když se chléb po vyklopení z ošatky rozlije, problém je až tehdy, pokud zůstane nízký a nevyskočí v troubě.

Dále je problém s celožitným chlebem, který špatně drží tvar a je lepší ho péct ve formě. Tvar bochníku se dá vychytat, ale chce to praxi. Celožitný bochník je také dobré dát kynout do hodně vysoké, úzké ošatky.

Kromě toho může být nízký tvar způsoben nevhodně velkou ošatkou.

Chléb je příliš hutný, není nadýchaný

Toto nemusí být vada chleba, spíš to bude nežádoucí a nezamýšlený jev. U krátce založeného kvásku to bývá pravidlo, ve sklenici sice krásně bublá, ale na celý chleba je příliš slabý – chce to kvásek dále posilovat a zpočátku klidně chleba podpořit trochou droždí.

Další obvyklou příčinou bývá malá hydratace – příliš mnoho mouky, někdy hojně přidávané ještě i během překládání. S takovým hutným těstem se dobře pracuje, ale chleba nebude nadýchaný. Platí, že čím hydratovanější, tím více nadýchaný. Je třeba najít kompromis a získat praxi v práci s těstem.

Hutnost bývá také často způsobena nevhodným použitím celozrnné mouky do těsta.

Celozrnná žitná mouka v kvásku není problém, při použití do těsta je třeba dávat jen malý podíl, než člověk získá praxi, dávat více vody (celozrnná mouka více saje), na těsto nespěchat, nechat ho pracovat dlouho a nejlépe v chladu. Lze péci i nadýchané 100% celozrnné chleby, ale opět to chce velkou praxi, opravdu vysokou hydrataci těsta a čas: <http://www.kvaskovepeceni.cz/lazansky-bochnik-celozrnnny-nehneteny-kvaskovy-chleb/#more-328>

Chléb je uvnitř jakoby mokrý, lepivý

Toto se zpravidla stává při dlouhém hnětení žitné mouky, tedy nejčastěji u celožitného chleba. Žitnou mouku je třeba do těsta jen vmíchat a dále již nehníst.

Dále se to může stát z důvodu příliš brzkého rozkrojení celožitného chleba – musí být při krájení úplně vychladlý, nejlépe 24 hodin po upečení.

Také to může být způsobeno použitím např. namočených vloček (ovesných a jiných) a jiné zápary do těsta – je třeba prodloužit dobu pečení.

A taky to udělá některá mouka.

Chleba je suchý, není vláčný

Toto je opět spíše nechtěná vlastnost chleba, než jeho vada. Vláčnost přidáme chlebu vyšším podílem žitné mouky (pro začátek doporučuji celý žitný podíl rozkvašovat), dále je vynikající přidat do chleba nastrouhaný brambor (syrový či vařený, může být i zbytek kaše od oběda ;-)), výborné je také psyllium (lžíci nechat nabobtnat ve vodě a přidat do těsta).

Suchý, drobivý chleba také může být způsoben příliš velkým množstvím mouky v těstě, obzvláště té přidávané v pozdějších fázích, kterou už si těsto nestihne vhodně zpracovat. Je potřeba více hydratovat těsto a po uhnětení již mouku nepřidávat.

A dělá to i nedávno založený, ještě slabý kvásek.

Brousek (zákalec)

Může být způsoben chybou v pečení – nedopečený chléb. Nebo to může být moukou. Může to udělat i nějaká přísada v těstě, která zadržuje vodu (např. namočené vločky).

Nepravidelné bubliny ve střídce

Pokud jsou těsně pod kůrkou, může jít o příliš krátké, rychlé kynutí.

Také to dělá slabý kvásek.

Plesnivění chleba

Pravděpodobně je chleba nedopečený. Kupovaný chleba bývá často nedopečený záměrně – na chuti to není znát, ale na omak je zřetelně měkčí (díky měkčí kůrce) a většina lidí kupuje chleba právě podle měkkosti na omak. Pokud vám tedy domácí chleba plesniví, pečte delší dobu. Kůrka by měla být tak tvrdá, že nejde na omak snadno promáčknout.

Problém může být také ve špatném skladování, ale to by musely být opravdu extrémně vlhké podmínky.

Sdílejte zkušenosti, sbírejte rady a inspirujte se na Facebooku ve skupině Kváskové pečení:
<https://www.facebook.com/groups/kvaskovepeceni/>
