

# Domácí kynuté slané pečivo - šneci a věnečky

<https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/domaci-kynute-slane-pecivo-sneci-a-venecky.html>

Na přípravu tohoto skvěle chutnajícího pečiva mě přivedl jeden italský recept. Už při čtení surovin a postupu jsem si říkala, že to bude výborné. A měla jsem pravdu. Na poprvé jsem těsto připravila z poloviční dávky a pečivo zmizelo během odpoledne. Překvapte rodinu skvěle chutnajícím slaným domácím pečivem, třeba k snídani nebo odpoledne při grilování. A upečte ho z celé uvedené dávky.

## Na přípravu 16 ks domácího kynutého pečiva si připravíme

- 550 g hladké mouky + mouku na podsypání
- 7 g instantních kvasnic
- 2 čajové lžičky krupicového cukru
- 1 celé vejce - rozšlehané
- 1 čajovou lžičku soli
- 300 g vlažného mléka
- 60 g rostlinného oleje
- 50 g nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmezán
- 2 plechy na pečení
- 2 archy papíru na pečení

## Postup přípravy kynutého slaného pečiva

V misce si promícháme hladkou mouku s instantními kvasnicemi a krupicovým cukrem.

Do větší mísy, ve které budeme připravovat těsto, nalijeme mléko, olej, polovinu rozšlehaného vajíčka, přidáme nastrouhaný sýr, sůl a vše důkladně prošleháme. Ideální je to v robotu s nástavcem na šlehání.

Pak nástavec na šlehání vyměníme za hnětací hák, robot pustíme na poloviční výkon a postupně, po lžících, přispáváme připravenou směs mouky, cukru a kvasnic.

Necháme robot pracovat nejméně 4 minuty, aby těsto bylo dobře propracované. Robota vypneme a těsto si přendáme na pomoučený váh.



### **Koule těsta před kynutím**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Těsto nejprve posypeme trochou mouky a stěrkou nebo cukrářskou kartou těsto vyprostíme z mísy na vál. Obě ruce si pomůžeme a ručně těsto prohněteme, až ztratí lepivost. Můžeme si pomáhat přidáním mouky na vál.

Kouli těsta vložíme zpět do mísy od robota a mísu zakryjeme buď potravinářskou folií nebo, jako já, novou čepicí do sprchy a tou pohodlně celou mísu zakryjeme. Těsto necháme cca 1 hodinu kynout.

### **Zkušenost:**

**Pořídit si čepici do sprchy byla trochu anabáze. Ve třech drogeriích mi bylo řečeno, že tento výrobek nevedou. Pak mi kadeřnice poradila, abych zkusila potřeby pro kadeřnictví. Tam čepici měli.**

Vykynuté těsto přendáme na vál a rozdělíme ho na dvě poloviny. První polovinu rozválíme na obdélník přibližně o rozměru 20 x 35 cm a tloušťce těsta 1 cm.

Kráječem na pizzu podélně obdélník nakrájíme na 8 pruhů. Každý pruh podélně dlaněmi rozválíme do tvaru kulatého pramenu a nyní můžeme tvořit, co se nám zlíbí. Třeba housky nebo, jako já, šneky a věnečky.



### **Příprava pramenů těsta a jeho kroucení**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Šneka vytvoříme svinutím rozváleného pramenu těsta do podoby šneka nebo svinutého hada.

Věnečky vytvoříme následovně. Oba konce rozváleného pramene těsta položíme vedle sebe a ukazovák levé ruky provlékneme mezi druhým, spojeným koncem, těsto napneme a krouživým pohybem prstu oba prameny skrotíme. Zatočený pramen stočíme do věnečku.

Nebo vyválený pramen přepůlíme a stočíme ho jako poslední pramen vánočky a následně spojíme do věnečku. Záleží jen na vás, který postup si vyberete.

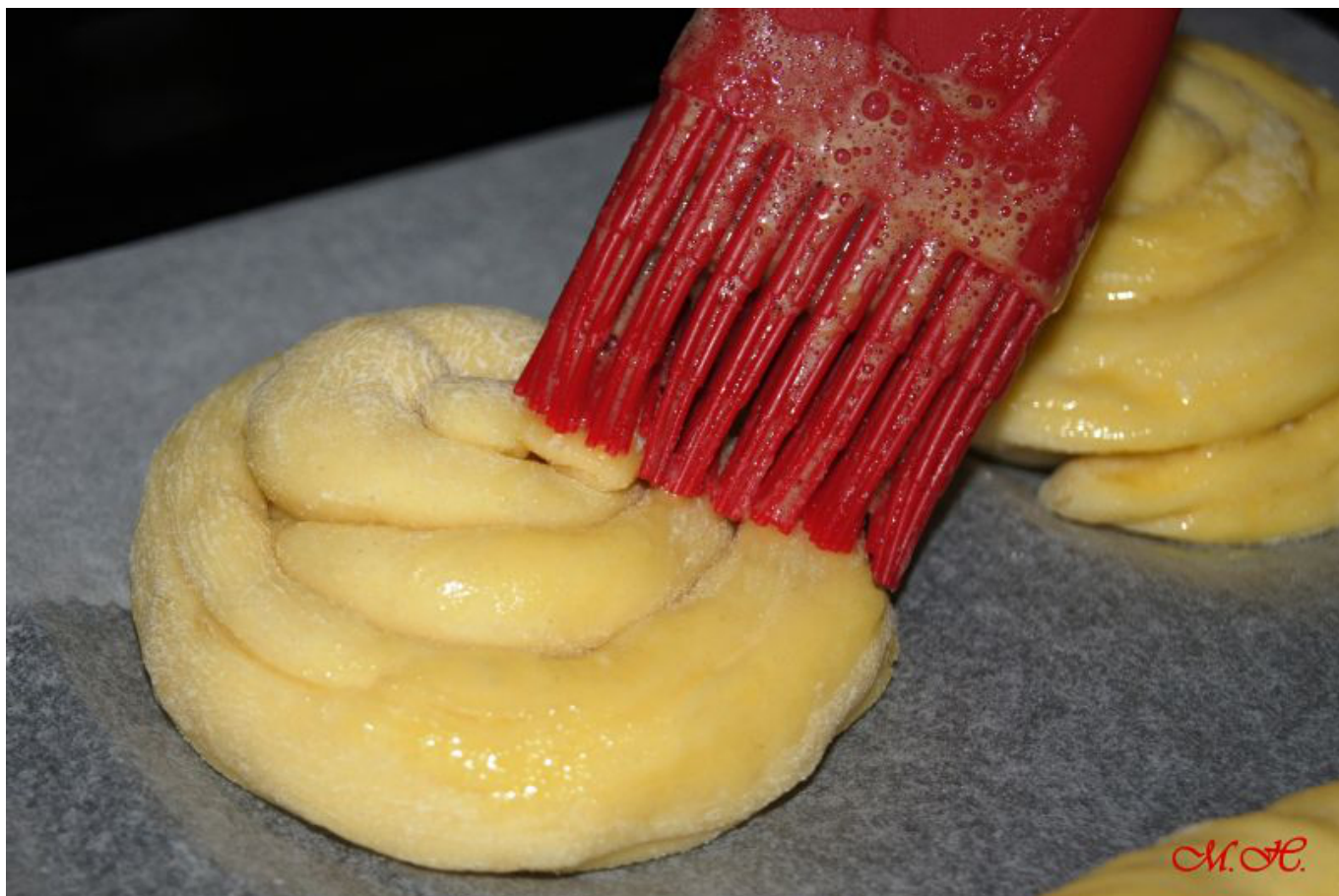
### **Můžete mít pečivo různých tvarů, podle vlastní fantazie.**

S druhou polovinou těsta naložíme stejně, nebo budete dělat tvary dle vlastní fantazie.

Jednotlivé tvary klademe na papír na pečení, který jsme umístili na plech. Jednotlivé tvary kynutím a pečením ještě nabydou, proto je neklademe těsně vedle sebe.

Na každý plech rozmístíme 8 kusů a necháme ještě 30 minut kynout.

Těsně před uplynutím této doby zapneme troubu na 180 °C a vykynuté tvary pomazeme druhou polovinou rozšlehaného vajíčka.



### **Potření rozšlehaným vajíčkem**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Budete-li chtít, můžete některý kousek posypat mákem nebo sezamem, kmínem či hrubozrnnou solí. Záleží jen na vás, co si zvolíte. Já jsem ničím nesypala.

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 25 minut.

Budete-li chtít, můžete je podávat jako snídaněvé pečivo, mazat máslem nebo [marmeládou](#), plnit sýrem a šunkou. Nebo podávat všude tam, kde běžně podáváte bílé pečivo.