

Vlastní chléb ze zahradní pece

Do módy se vrací venkovní pec na chleba, pizzu či maso. Ta může stát samostatně, nebo jako součást letní kuchyně, kde bývá napojena na stejný komín jako gril a udírna.

TEXT: ADAM KREJČÍK FOTO: ARCHIV A GRADA



Pec na chleba či na pizzu může být také součástí letní kuchyně, snadno v ní upečete i drůbež či selátko... (www.hrdina-piskovce.cz)

Chléb patří mezi základní a nejoblíbenější potraviny, ale jeho kvalita se v posledních desetiletích vinou průmyslového pečení rapidně snížila. To odstartovalo vlnu zájmu o domácí chleba a následně také o tradiční chlebové pece. Dnes se takové pece staví většinou na zahradě anebo se stávají doplňkem letní venkovní kuchyně.

Stavba pece

Zhotovení chlebové pece není nijak složité, ale vyžaduje přesné dodržení pravidel. Níže popsaný postup berte jen jako informativní, víc se dozvíte například z publikace vydavatelství Grada *Stavba pece na pizzu a chleba* od Jaroslava Závackého nebo z knihy *Zahradní pece na pizzu a chleba* od Václava Vlka, odkud jsme čerpali informace i my.

- Nejprve je třeba vybrat vhodné místo na zahradě, aby případný kouř neobtěžoval sousedy. Místo si vykolíkejte a pusťte se do stavby základů. Ty musí být vodorovné a pravoúhlé a obvykle se zhotovují ze spodní vrstvy kamenů a horní vrstvy betonu. Ve vlhkém terénu je třeba zajistit odizolování před vztlínající vodou.

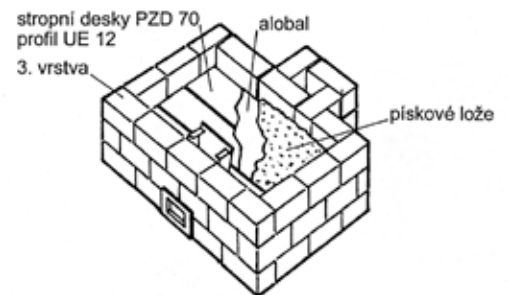
- Základ se zakončí tzv. roznošnou deskou z betonu, která by měla přesahovat přes zamýšlený půdorys pece, aby dešťová voda nezatékala pod pec. Nezapomeňte ani na izolační vrstvu (IPA), na kterou začnete vyzdívát základní řadu pece s komínem v zadní části.

- Vnější obezdívka může být zhotovena z nenasákavých materiálů (cihly nebo kámen). Pec má obdélníkový půdorys, do delší stěny budou vsazena popelová dvířka a k protilehlé delší stěně bude přiléhat komín (světlost 20 x 20 cm) s komínovými dvířky. Dno komína zhotovte ze šamotové cihly a betonové mazaniny.

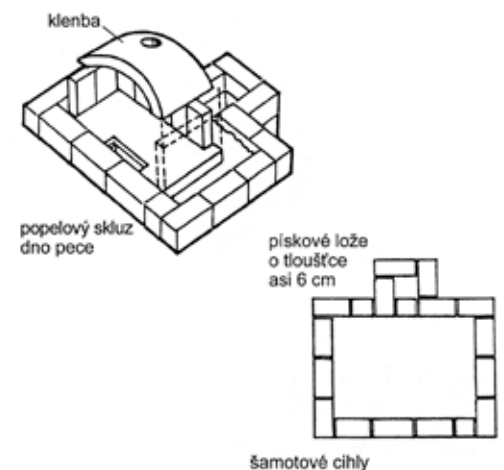
- Vnitřní část pece obezdíte šamotovými cihlami. Prostor v zadní části základu stavby oddělte příčkou od popelového prostoru a vysypte je keramzitem. Potom vyzděte plášť pece včetně vyzdívky do výše druhé řady cihel a pokračujte třetí řadou cihel. Nyní je třeba vytvořit tzv. šupnu (násypku) pro shazování popela, např. z U profilu šířky 120 mm s obdélníkovým výřezem délky 35 cm a navařenou šachtou zakončenou tálkem či šamotovou deskou.

- Po osazení U profilu s násypkou usadíte na vnitřní část zdiva překladu, např. ze

Vytvoření dna ohniště



Stavba pečícího prostoru



šamotových desek, přes desky přetáhněte alobal a zasypte vrstvou přesátého říčního písku. Pak zhotovte lože pro desky topeniště a začněte sestavovat vnitřní spalovací prostor, který je zároveň pečicím místem – např. z dvakrát pálených cihel spojených cementovou maltou nebo z armované cementošamotové desky.

– Nyní je čas přistoupit k vytvoření klenby pečicího prostoru, např. pomocí šablony (dřevo nebo novodur). Klenbu můžete „odlít“ z betonu a vyarmovat nebo ji vyzdít klasickým způsobem za pomoci klínek. Na vyrovnaný pískový podklad položte ohnišťovou základovou desku a na ni postavte boky ze šamotových cihel. Na tyto boky umístěte horní klenutý překlad a instalujte základ odkouření a dvířka.

– Dozděte vnější stěny pece a vnitřní prostor pláště pece vysypte keramzitem. Do boku ohniště vsadte teploměr.

– Kouřovod si nechte vyrobit z ocelového nebo nerezového plechu, včetně komínové klapky a uzavíratelných čistících otvorů. Komín dozděte do patřičné výšky a zakončete ho stříškou proti dešti.

– Nakonec dostavte poslední, desátou řadu vnějšího pláště a na ní vyzděte věnec, který bude sloužit k zpevnění stavby a osazení stříšky.



PEC ZE STAVEBNICE

Pokud si na stavbu netroufáte, můžete si koupit hotové těleso pece i s klenbou. Vy se pak postaráte pouze o usazení korpusu na vhodný základ a provedete jen dokončovací, kosmetické práce. Příkladem opravdu kvalitní stavebnice je zahradní pec Amphora BASIC (nahoře) a Amphora PLUS (dole). Více na www.zahradnipece.cz



Roztápění pece

Pec důkladně vymeřte a vyčistěte, pak si nachystejte vhodné palivo. Ideální je dobře proschlé dřevo s nízkým obsahem smůly, např. smrkové či tvrdé dřevo. Ze třísek vystavte hraničku, dřevo zapalte a postupně přikládejte, dokud na dně pečicího prostoru nevznikne souvislá hořící vrstva. S roztápěním nespěchejte, aby se dostatečně prohřála celá hmota pece. Roztápění by mělo trvat alespoň tři hodiny, protože cílem je rozehrát pec na 220 až 250 stupňů. Ke kontrole teploty slouží teploměr, bez kterého se žádná moderní pec neobejde. Po dosažení kýžené teploty rozhrňte uhlíky do stran a na vyhřátou plochu pokládejte pomocí sázecí lopaty chleba, pizzu nebo maso. V přední části vnitřku pece bývá otevírací prostor, tzv. šupna, kterou se shrnuje popel a nespálené zbytky dřeva do popelové spodní části. Ve spodní části pece jsou umístěna vybírací dvířka, abyste mohli pec zbavit popela. V některých pecích se dá navíc během pečení ve spodní části přitápět, takže pokud by například při pečení selete či objemnější krůty došlo k poklesu teploty, stačí přiložit a na teploměru kontrolovat teplotu v hlavní části pece.



Letní kuchyni z betonových dlaždic dominuje krb, který po uzavření dvířky (zavěšenými vlevo na zdi) funguje jako pec (www.csbeton.cz)

Taje domácí pekárny

V peci se kromě chleba a masa může také grilovat, např. pomocí přídavného roštu či rožně. Vlastní pečení probíhá tak, že se v prostoru pece nejprve spalují rozštípaná polena, dokud se plocha a stěny pece nerozpálí. Na rozdíl od masa pečeného v troubě, které bývá vysušené, tak maso pečené v zahradní peci je šťavnaté, a navíc má lehký nádech kouře.



LÍCOVÉ CIHLY CIHLOVÉ PÁSKY



www.brickland.cz

BRICKLAND

Nepomucká 208, 326 00 Plzeň
Tel.: +420 377 457 254-5
E-mail: brickland@brickland.cz



Příprava kvasu

Aby chleba nakynul, neobejdete se bez kvasu. Občas se dá kvas sehnat např. z pekárny. Podstata žitného kvasu je v tom, že jde o symbiózu dvou druhů kvasinek, které požírají žitnou mouku a vytvářejí kysličník uhličitý potřebný ke kynutí těsta. Z toho vyplývá, že jakmile jednou symbióza vznikne, je již stabilní a udržuje se sama. Jenom musíme kvas správně krmit moukou a vodou. Pro přípravu kvasu je vhodné použít celozrnnou žitnou mouku. Proces se dá ještě urychlit tím, že místo obyčejné vody z kohoutku použijeme na zadělání převařenou a poté vychladlou vodu.

Vezměte hrst mouky a vmíchejte do ní asi jednu až dvě polévkové lžice vody. Těsto hněťte pět až osm minut. Vzniklou kouli těsta dejte do příhodné misky, přikryjte (navlhčeným) ručníkem/plátnem a nechte někde v teple nějaké dva až tři dny. Koulička by nám měla pomalu začít kvasit. Po třech až čtyřech dnech bude kvasová koulička scvrklá a okoralá. Potom vyberte lžičkou měkké části těsta, ztvrdlé kousky zahodte a do měkkého těsta zamíchejte novou mouku a tolik vody, abyste mohli uhníst novou těstovou kouličku. Opět důkladně promíchejte do pevného těsta. Po dalších několika dnech by koulička měla začít znatelně pracovat a viditelně kynout. Opět odstraňte ztvrdlou kůrku a přimíchejte novou mouku a vodu, tentokrát již klidně na větší množství těsta. Podle stavu kvásku ho nechte 1–2 dny či víc ještě kynout a pak buď rovnou kvásek použijte, nebo zopakujte předchozí postup a počkejte ještě 12–24 hodin.

Kvas je živá substance a musí se občas přikrmit moukou a vodou. Pokud kvasinkám dojde potrava, zemřou. Abyste je nemuseli krmit tak často, přechovávejte kvas v lednici, ale před pečením se musí oživit. V dostatečném předstihu proto kvas z lednice vyndejte, přidejte do něj trochu čerstvé mouky a vody a nechte v kuchyni. Musíte kvasu dát čas, aby se ohřál, obživil a začal pracovat. Od droždí se kvas liší tím, že kvasí pomaleji. Nedá se tedy počítat s tím, že chleba vykyne za hodinu. Do kvásku z droždí se nepřidává sůl, protože sůl by droždí zabila. Žitný kvas sůl naopak vyžaduje, kvasí pak mnohem lépe. Než začnete zadělávat těsto, nezapomeňte si odložit trochu kvasu stranou, na příští pečení.

Zadělávání a kynutí

Do řádně rozkvašeného kvasu přidáme nabobtnalá či opražená semena, neuškodí ani trochu oleje. Pak začneme přidávat mouku se

solí, dokud těsto nemá správnou konzistenci, potom ho vyklopíme na pomoučenou plochu a rozdělíme na budoucí chleby. Připravené šišky těsta dáme kynout, nejlépe do proutěných ošatek vyložených pomoučeným plátnem. V případě nouze lze dát chleba vykynout v cedníku s utěrkou. (Bochničky by se měly asi o třetinu zvýšit.) Před vkládáním do pece bochník rychlým a hlubokým tahem nařízneme, např. ostrou žiletkou.

Pečení chleba

Než vložíte syrový chleba do pece, proveďte zkoušku teploty rozhozením hrsti mouky po dně pece. Pokud mouka rychle ztmavne a začne se pálit, je pec přetopená a je třeba chvíli počkat. Mouka by měla jen zežloutnout. Po upečení chleba je dobré ještě využít teplo v peci k pečení dalačanků, housek či koláčů.



Chleba dáváme do pece roztopené cca na 250 °C. Při téhle teplotě pečeme zhruba 20 minut. Během této doby kontrolujeme, zda kůrka nehnědne moc nebo málo, případně občas chleby pootočíme.

Vyndaný chleba necháme ještě chvíli v klidu, uvnitř se pořád ještě vaří a musí se mu dát čas. Když budete hodně potichu, uslyšíte jemné praskání, které vydává chladnoucí kůrka. Říká se tomu, že chleba zpívá. ✘

Domácí chleba je chutný i zdravý a oproti „průmyslově“ vyráběnému pečivu déle vydrží (www.hrdina-piskovce.cz)

KONTAKTY

www.zahradnipec.cz
www.hrdina-piskovce.cz
www.csbeton.cz