



Plně automatická domácí pekárna **DELICCA II (ETA)** o příkonu 850 W s 12 přednastavenými programy pro chléb, buchty, ale i výrobu jogurtu nebo džemu, cena **3 499 Kč**, www.eta.cz

TEST

Na stopě dobrého chleba

Nic nevoní lahodněji než čerstvě upečený chléb, proto není divu, že po staletí zůstává jednou z nejdůležitějších potravin lidstva. Nemusíte být mistrem pekařem, abyste si chléb mohli upéct sami. Stačí jen chuť péct a dobrý pomocník.

TEXT: EDITA ERBSOVÁ, FOTO: ARCHIV A LUKÁŠ HAUSENBLAS

HODNOCENÍ

- + 12 programů včetně výroby jogurtu nebo džemu
- + program VLASTNÍ pro individuální nastavení
- + volba 3 velikostí chleba (1 kg / 1,25 kg / 1,5 kg)
- + funkce odloženého startu
- + nechybí program pro lidi s bezlepkovou dietou
- + jednoduché ovládání, zvládne i začátečník
- pokud budete pekárnu využívat častěji, je potřeba jí na kuchyňské lince najít stálé místo



Na stránkách ETA najdete 32 receptů na přípravu různých chlebů včetně receptů na sladké pečivo nebo pizzu.

JAK SE STÁT MISTREM PEKAŘEM

Miluji vůni čerstvého chleba, ale pekárna „za rohem“ má o víkendů zavřeno, takže si na čerstvý chléb k snídani můžeme nechat zajít chuť. Domácí kváskový chléb jsme zkusili péct i doma, ale ruční hnětení těsta nás po čase od pečení odradilo. Když jsem tedy dostala možnost otestovat pekárnu, která si těsto sama připraví, zajásala jsem a těšila se, až nás v neděli vzbudí vůně čerstvého chleba. První, co mě na pekárně zaujalo, byl přehledný displej s dotykovým ovládáním a krásné černo-nerozové provedení.

CHLÉB, VÁNOČKA A DŽEM

Měla jsem nutkání hned běžet k sousedce pro trochu živého kvásku a pustit se rovnou do kváskového chleba, ale nakonec jsem se rozhodla vyzkoušet některý z už přednastavených programů, konkrétně program klasik pro přípravu bílého pšeničného a hnědého žitného chleba. Vložila jsem všechny suroviny v doporučeném pořadí, zapnula program a šla si hrát se synem se skvělým pocitem, že plně automa-

tická pekárna moji další asistenci nepotřebuje. Samozřejmě mi to nedalo a občas jsem se šla podívat na displej, co pekárna právě dělá. Chléb z pšeničné chlebové mouky dopadl nad očekávání skvěle. A protože se blíží Vánoce, rozhodla jsem se vyzkoušet přípravu kynutého těsta na vánočku. Vykynuté těsto mělo příjemnou konzistenci a dobře se s ním pracovalo, takže za mě velká spokojenost. Od babičky jsme dostali košík jablek, proto další volba programu byla jasná – džem z jablíček ovoněný skořicí a kardamomem. S napětím jsem čekala na signál ukončující program, abych mohla provést test a kápnout trochu džemu na připravený talířek. Uznale jsem musela zhodnotit, že výsledek dopadl na jedničku – a co víc – bez nepořádku! Skutečnou sílu pekárny vidím v přednastavených programech od úplně základních na „obyčejný“ chléb přes celozrnný, bezlepkový až po přípravu sekané, ale i jogurtu. Pokud si mezi uvedenými programy nevyberete, nabízí pekárna i možnost vlastního programu, který umožňuje ovládat různé fáze procesu pečení podle vlastních požadavků a upéct si opravdu domácí chléb.