

Báč



Báč, kterému se také říká *toč*, má na Chodsku i na Šumavě spoustu variant. Babička například pekla báč a navrch krájela jablka (z čehož i občas někdo nebyl úplně nadšený).

Babička z Prapoříšťa měla taky svůj osvědčený recept, ale když pak dostala jiný od sousedky paní Havlové, tak už dělala báč jenom podle ní. A určitě stojí za to.



Suroviny:

- 1/2 kila polohrubé mouky
- 2 vejíčka
- 150 ml oleje
- 1/2 litru mléka
- dvě syrové brambory
- kostka kvasnic
- majoránka
- sůl
- česnek

Postup:

Nastrouháme dvě syrové brambory a přelijeme čtvrt litrem vařícího mléka, přidáme mouku a olej a promícháme. Uděláme kvásek - 1/4 litru vlažného mléka a kvasnice, necháme trochu vykynout a přidáme do těsta. Podle chuti přidáme majoránku, sůl a česnek. Všechno nalijeme na pekáč vymazaný sádlem a necháme asi půl hodiny kynout. Můžete dát pekáč s těstem kynout do trouby - na max. 50°C (jak to dáte na víc, tak kvasnice zabijete). Až to vyskočí, tak se to může dát péct na cca 170°C.

Ale tady pozor! Tímto způsobem může někdy i pěkně vykynutý báč při pečení spadnout.

Proto je lepší nechat kynout těsto pomaleji. Přikryjeme utěrkou, ale tak, aby se nedotýkala těsta - třeba s kolíčky.



Účel utěrky:

- chrání těsto před osycháním
- drží stálou vlhkost
- chrání před průvanem

Nejde o teplo, jde o vlhkost.

Necháme kynout při pokojové teplotě (20-25 °C). Trvá to asi **30-45 minut**, až těsto vyběhne.

Pak přichází klíčový moment - pečení:

Troubu předejdeme na 220 °C (horní + dolní ohřev, bez ventilátoru!). Horký vzduch by povrch rychle vysušil, těsto by se srazilo nebo popraskalo.

Sundáme utěrku a dáme plech rovnou do rozpálené trouby.

Pečeme prvních 10–12 minut na 220 °C. Díky vysoké teplotě se povrch rychle zatáhne, těsto zpevní a nespadne.

Důležité! Nikdy neotvírat troubu během prvních 10 minut! Jinak hrozí, že se těsto propadne.

Potom ztlumíme na 180 °C a dopékáme dalších 20–30 minut, dokud povrch není krásně dozlatova.

Kdy je báč hotový?

- Povrch je zpevněný, krásně zlatý.
- Při zaklepání na plech je slyšet dutý zvuk.
- Okraje se lehce odchlípují od pekáče.



Necháme upéct dozlatova.



Tip: Můžete podávat s libovolnou omáčkou, například houbovou, ale může se jíst i samotný.





From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

<https://kucharka.cesty.in/bac?rev=1752871693>

Last update: **2025/07/18 22:48**

