

Tunnbröd



Švédský chléb Tunnbröd

Extra plochý pšeničný chléb s jemnou anýzovou chutí a semínky fenyklu. Vhodný pro přípravu originálních rolovaných sendvičů, wrapů, chlebového sushi, plněných kornoutů či jedlých „pohárů“ na saláty.

Příběh švédského chleba

Tunnbröd, tradiční chléb severního Švédska se pekl dvakrát ročně dle tajných receptů. Tenký chléb z té nejkvalitnější mouky obsahoval málo vody a bylo možné jej velmi dobře skladovat. Pekl se jak v kláštrech a na zámcích, tak i v malých vesnicích, kde měli pro tento účel speciální domy (obdoba dnešního pekařství). Zároveň se pekl i čerstvý měkký chléb určený zejména pro slavnosti. Tyto chleby měly zvláštní symbolické tvary a byly ochucené kořením, nejčastěji anýzem a fenyklem.

Od roku 1930 se ve Švédsku začala rozvíjet průmyslová výroba chleba. Ale teprve po druhé světové válce se výroba plochých chlebů přesunula z domácností do velkých pekáren. Tradice pečení chleba Tunnbröd ve speciálních pekařských domech má však i dnes silnou pozici a žije především v severním Švédsku.

Použití:

Švédský chléb je velmi univerzální. Po rozmrazení jej lze použít:

- obložený, srolovaný a nakrájený po 2 cm částech jako kanapka nebo fingerfood. Takto připravený Tunnbröd můžeme nazývat „chlebové sushi“.



- obložený, srolovaný a ve středu šikmo překrojený. Takto vytvořený wrap pak servírujeme na talíři například jako předkrm.



- stočený jako kornout a plněný míchaným salátem, plátky vajec, uzeninami, pečenými masy, rybami nebo sýry.



Recepturní lístek

(receptura na 1 porci)



Švédský chléb s uzeným lososem

Chlebové sushi je originálním pohoštěním a vhodnou náhradou za pracné jednohubky (kanapky). Náplně lze libovolně obměňovat, vždy tak získáte odlišné rolované mini sendviče.

Suroviny

Tunnbröd	37g
Uzený losos - kousky	50g
Pomazánkové máslo	60g
Kopr	2g
Směs listových salátů	10g
Sůl	1g
Celková hmotnost:	160g
Orientační nákladová cena	26,42 Kč

Postup přípravy:

Smícháme pomazánkové máslo s nakrájeným čerstvým koprem a dochutíme solí. Připravenou koprovou pomazánkou potřeme celou plochu chleba Tunnbröd, roztíráme ji důkladně až k okrajům. Rovnoměrně poklademe salátovými listy a kousky uzeného lososa. Celý plát zarolujeme a vytvoříme tak wrap neboli rolovaný sendvič. Takto připravenou rolku nakrájíme na 7 stejných dílů, které servírujeme položené řezem dolů, ve stylu sushi. Zarolovaný plát lze také uprostřed šikmo překrojit na dvě poloviny, získáme tak rolovaný sendvič ideální například jako předkrm.

Doporučení:

Vyrábíme-li chlebové sushi, při rolování plát více utahujeme. Naopak, pokud chceme vytvořit rolovaný sendvič, ponecháme kolem náplně více volnosti.

Tipy na obměnu náplní:

- salát, hořčičný dip, šunka
- salát Waldorf, Burgundská šunka
- kuřecí maso, trhaný salát, kari dip
- mladý špenát, olivová tapenáda, Feta sýr, sušená rajčata
- míchaná vejce, šunka, Cheddar
- roastbeef, Ementál, polníček, rajčata, medová hořčice
- grilované kuřecí maso, rajčata, Ementál, guacamole

Tunnbröd (Švédský chléb)

4294291 / 5000055 - Nový kód platný od 1.1.2010

hmotnost:	37g
rozměr:	23 x 18cm
ks/karton:	64
karton/paleta:	96
rozmražení:	15min
teplota pečení:	---
pečení:	---
pára:	---



K rozmražení a podávání

Mezinárodní zkušenost

