

Tunnbröd

plochý švédský chlebík

sendviče



Švédský chlebík Tunnbröd

Extra ploché pšenično-žitné pečivo je příjemně měkké, vláčné a má velmi zajímavou anýzovou vůni. Skvěle se hodí pro přípravu originálních rolovaných sendvičů, wrapů, chlebového sushi, ale také jedlých pohárů na saláty.

Příběh švédského chleba

Tenké ploché chleby byly v severním Švédsku oblíbeným pečivem již v dávných dobách. Podle tajných receptur se v klášterech, na zámcích, ale především v malých pekárnách připravovaly dvakrát do roka. Díky použití kvalitních surovin a nízkému obsahu vody pak bylo možné je skladovat po dobu několika měsíců. Pro zvláštní příležitosti a různé slavnosti se však připravoval měkký švédský chléb, který se konzumoval čerstvý a vláčný. Tvaroval se do zvláštních symbolických tvarů a býval ochucen aromatickým kořením, nejčastěji anýzem a fenyklem.

Již 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 domácího pečení chleba Tunnbröd ve specializovaných malých pekárnách má však i dnes velmi silnou pozici a žije především v severním Švédsku.

Použití

Plát chlebičku Tunnbröd má rozměry 23 x 18 cm a je velmi univerzální. Po rozmražení jej lze použít:

- Obložený, srolovaný a nakrájený po 2 cm částech jako kanapky nebo finger food. Takto připravený Tunnbröd můžeme nazývat „chlebové sushi“.
- Obložený, srolovaný a ve středu šikmo překrojený. Takto vytvořený wrap pak servírujeme na talíři a podáváme například jako předkrm.
- Stočený jako kornout a plněný míchaným salátem, plátky vajec, uzeninami, pečenými masy, rybami nebo sýry.



Tunnbröd

s uzeným lososem

sendviče

recepturní lístek na 1 porci



Tipy na obměnu náplní:

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

5000055 Švédský chlebík Tunnbröd

hmotnost	37g
ks/karton	64
karton/paleta	96
rozmražení	20'
pečení	x
pára	x
k rozmražení a podávání	



Suroviny

5000055 Švédský chlebík Tunnbröd	1ks
Pomazánkové máslo	60g
Čerstvý kopr	2g
Sůl	1g
Směs listových salátů	10g
Uzený losos – kousky	50g

Postup přípravy

Švédský chléb necháme řádně rozmrazit. Smícháme pomazánkové máslo s nakrájeným čerstvým koprem a dochutíme solí. Připravenou koprovou pomazánkou potřeme celou plochu chlebového plátu, roztíráme ji důkladně až k okrajům. Na připravený podklad rozložíme salátové listy a kousky uzeného lososa. Obložený Tunnbröd pevně zarolujeme a vytvoříme tak rolovaný sendvič neboli wrap. Takto připravenou rolku nakrájíme na 7 stejných dílů, které servírujeme položené řezem dolů, ve stylu sushi. Zarolovaný plát můžeme také uprostřed šikmo překrojit na dvě poloviny. Získáme tak efektní rolovaný sendvič, který je ideální například jako předkrm.

Chlebové sushi je originálním pohoštěním a vhodnou náhradou za pracné jednohubky (kanapky). Náplně lze libovolně obměňovat.

Doporučení:

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