



Labeta

VELIKONOČNÍ
PEČENÍ
BEZ LEPKU



P R E M I U M

Nová řada produktů u prémiové kvalitě a bez přídavných látek.



Naklíčená pohanka BIO

- Zdroj biologicky hodnotných bílkovin, vlákniny a rutinu.
- Složení: 100% bio naklíčená pohanka.

Směs naklíčených semínek BIO

- Směs je bohatá na kvalitní rostlinné bílkoviny, pomalu stravitelné sacharidy a vlákninu.
- Složení: 60 % bio naklíčená semínka pohanky, 30 % bio naklíčená semínka slunečnice, 10 % bio naklíčená semínka alfaľfy.



Včelí pyl rouskovaný

- Je mimořádně hodnotným komplexem přírodních živin a zdraví prospěšných látek.
- Složení: 100% květový pyl.
- Naklíčená semínka i včelí pyl přisypte rovnou do své snídaňové misky. Obohatí chuť a dodají sílu.

Více na labeta.cz/produkty/labeta-premium



Velikonoční mini bábovky bez lepku

Mini bábovky budou ideální jako pohostění pro přátele i koledníky, vychutnáte si je na snídani i k odpolední kávě.

Nejprve si vyšleháme máslo s cukrem a vejci. Postupně přidáme kůru z pomeranče a citronu, poté i citrónovou šťávu. Důkladně promícháme a začneme přisypávat univerzální bezlepkovou směs a kypřicí prášek. Přiléváme mléko tak, aby konzistence

byla trochu tekutá a táhla se. Nakonec přidáme rozinky a kandované ovoce podle chuti. Pečeme ve vymazaných a bezlepkovou moukou vysypaných formičkách na mini bábovky na 200 °C po dobu 20–25 minut.



SUROVINY

- > 120 g másla
- > 120 g cukru krystal
- > 2 vejce
- > 150 g Univerzální směsi bez lepku Labeta + na vysypání formiček
- > 100 ml mléka
- > kůra a šťáva z 1/2 citronu
- > kůra z 1/2 pomeranče
- > 2 lžičky Kypřicího prášku do pečiva Labeta
- > rozinky a kandované ovoce



Univerzální směs bez lepku Labeta

- ✓ naše i vaše bezlepková hvězda
- ✓ ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenici
- ✓ upečete s ní snad úplně všechno - kynuté knedlíky, koláče, chléb, bábovku, palačinky, dorty, cukroví, pizzu...



Slaskavým svolením Kristýny Chadřabové (@nonglutine), která recept vymyslela, upekla, vyfotila a umožnila nám jeho použití.



Bezlepkový velikonoční beránek

Tento beránek svou chutí připomíná klasické piškotové těsto. Je úžasně vláčný, kyprý a lehoučký zároveň. Od klasického naprosto k nerozeznání. Pohrajte si s plevou či mramorováním uvnitř beránka.

SUROVINY

- > 3 celá vejce
- > 1 lžička vanilkového extraktu
- > 200 g třtinového cukru
- > 250 g polotučného tvarohu
- > 1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta
- > špetka soli
- > 200 g Univerzální směs bez lepku Labeta
- > 100 g mouky na vysypání (nebo kokos či rozemleté ořechy)
- > 100 ml mléka

Celá vejce důkladně našleháme do pěny s vanilkovým extraktem a cukrem. Poté do pěny přidáme tvaroh, který opět zašleháme. Postupně přidáme mléko, ostatní suroviny a vymícháme krásné těsto.

Těsto nalijeme do formy předem vymazané máslem a vysypané moukou (použít lze i strouhaný kokos nebo rozemleté ořechy). Pečeme v předem předehřáté troubě na 160 °C asi 50 až 60 minut. Pečeme raději delší dobu na méně stupňů, aby se beránek krásně a rovnoměrně propekl. Zkusíme špejlí, zda je beránek propečený, vyjme z trouby a poté ho ještě necháme

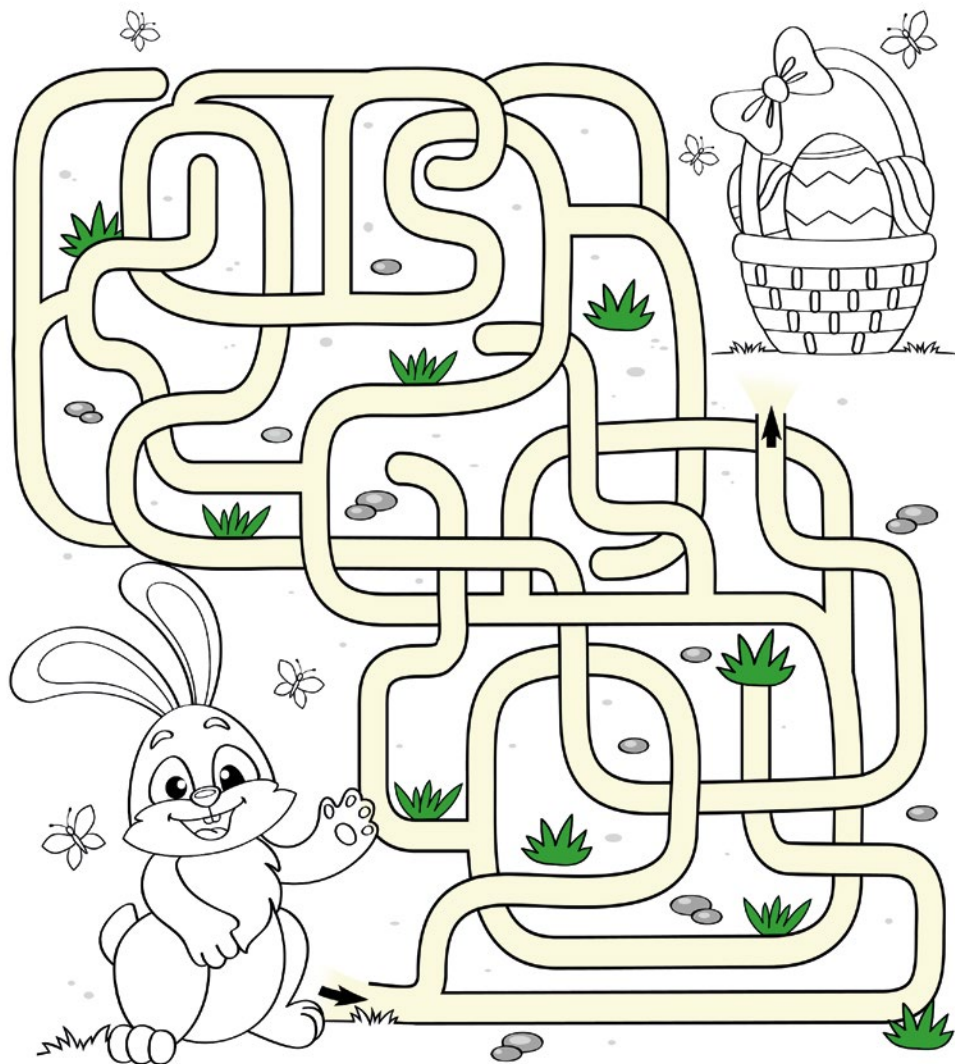
5 minut stát ve formě, než ho vyklopíme. Po vyklopení už jen vydržet do úplného zchladnutí a zdobíme, jak moučkovým cukrem a mašličkou, nebo ho polijte čokoládou rozpuštěnou ve smetaně.



Slaskavým svolením Denisy Váchové (@denik_z_domaci_kuchyne), která recept vymyslela, upekla, vyfotila a umožnila nám jeho použití

Poradiš zajičkovi, jak se dostane ke košíku?

Nezapomeň vybarvit zajička i košík s koledou.





Velikonoční králíčky bez lepku

Zapojte své děti do velikonočního pečení a vyzkoušejte s nimi velikonoční králíčky. Užijete spoustu zábavy při pečení a zdobení a společně si pak na nich pochutnáte.

SUROVINY

Na cca 15 kusů:

- > 3 hrnky Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > 15 g droždí
- > půl hrnku teplé vody
- > hrnek cukru krystal
- > špetka soli
- > 1/4 hrnku oleje
- > vejce
- > hrstka rozinek

Nejprve si založíme kvásek. Na 15 minut necháme na teplém místě ve vodě rozmíchané droždí, lžičku cukru a lžici univerzální směsi bez lepku. Poté všechny ingredience kromě vajíčka pořádně smícháme a necháme minimálně 2 hodiny kynout. Vykyнутé těsto položíme na pomoučený váh a zapracujeme do něj ještě trochu univerzální směsi, aby se nelepilo. Potom si postupně oddělujeme kousky, ty vyválíme a zamotáme do tvaru zajíčka. Můžeme přidat vždy malý kousek jako očásek. Když máme hotovo, necháme na plechu vyloženém pečicím papírem ještě tak 15 minut dokynout a pak potřeme rozšlehaným vejcem.

Mezitím si přehřejeme troubu na 180 °C a necháme druhý volný plech ve spodní části trouby. Pečeme asi 25 minut, ale po prvních 10 minutách nalijeme horkou vodu na prázdný plech ve spodu trouby, aby se vytvořila pára. Hotové králíčky můžeme polít čokoládou nebo namazat marmeládou.



Univerzální směs bez lepku Labeta

- ✓ ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenicí



Slaskávým svolením Kristýny Chadrabové (@nonglutine), která recept vymyslela, upekla, vyfotila a umožnila nám jeho použití.

Velikonoční bezlepkový věnec s pudingem

Bezlepkový věnec ozdobený velikonočními čokoládovými vajíčky bude chloubou vašeho velikonočního stolu. Díky pudingové náplni je krásně vláčný a rozplývá se na jazyku. Užijte si tu chuť!

Nejprve si ze 150 ml vody, droždí, cukru a dvou lžic univerzální bezlepkové směsi uděláme kvásek, který pořádně promícháme a necháme vzejít 20 minut na teplém místě. Vedle smícháme univerzální bezlepkovou směs, celou směs na bezlepkový mazanec, mléko, žloutky a máslo. Do této směsi potom přidáme vzešlý kvásek, pořádně prohněteme a necháme v troubě na 60 °C kynout asi 2 hodiny. Mezitím si uvaříme puding dle návodu a přikryjeme povrch potravinářskou fólií, aby se nevytvořil škráloup. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě čás-

ti, z každé připravíme jeden věnec. Vezmeme jednu půlku těsta a rozdělíme opět na půl. Každou část rozválíme do obdélníku. Až bude puding chladný, rozetřeme ho po těstě. Těsto zamotáme jako roládu a potom uprostřed podélně rozkrojíme. Oba konce do sebe zamotáme a vytvoříme věnec, který ještě potřeme rozmíchaným vajíčkem. Stejným způsobem připravíme druhý věnec. Pečeme na 190 °C asi 30 minut. Upečený věnec můžeme po vychladnutí dozdobit barevnými čokoládovými vajíčky.



SUROVINY

Těsto:

- 150 g + 2 lžice Univerzální směsi bez lepku Labeta
- Mazanec bez lepku Labeta
- 20 g droždí
- 150 ml vody
- 200 ml mléka
- 1 lžice cukru
- 2 žloutky
- 80 g másla

Náplň:

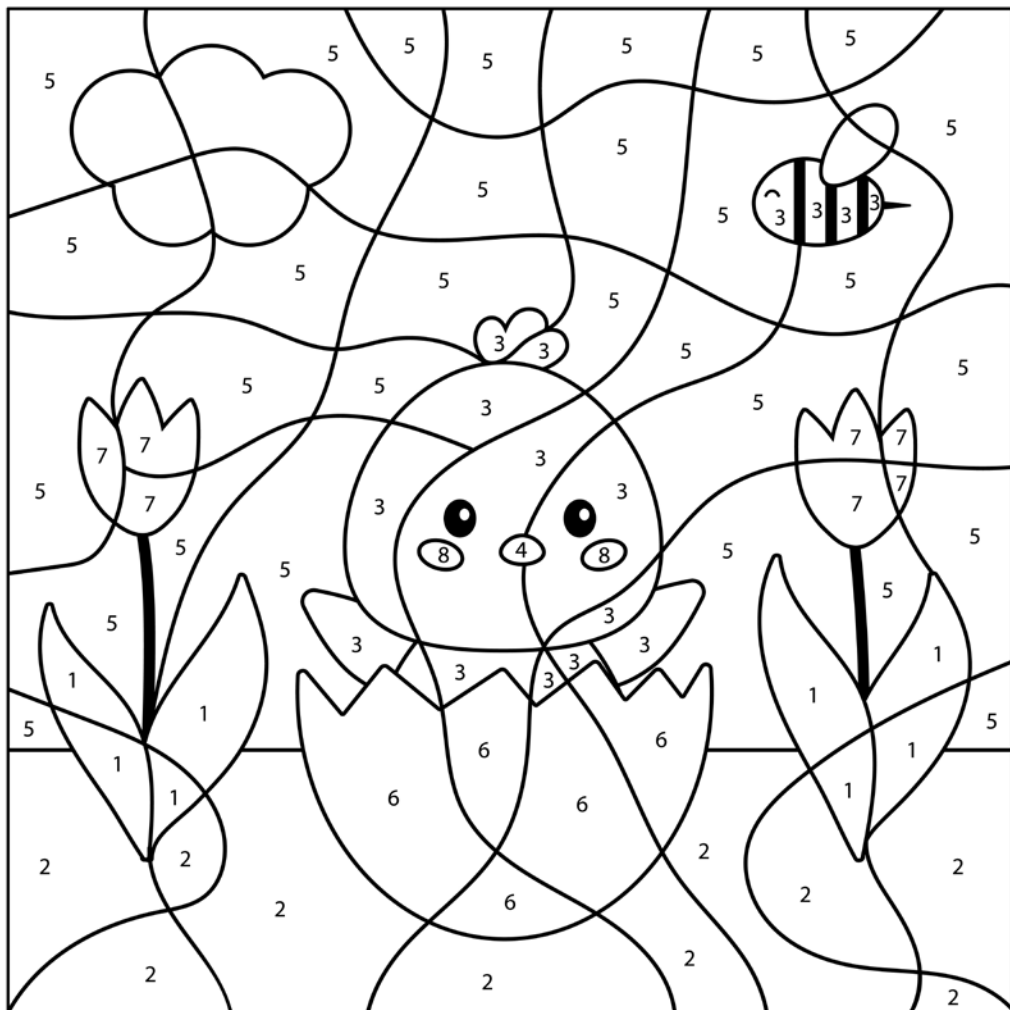
- Puding s vanilkovou příchutí nebo čokoládový Labeta
- 500 ml mléka



S laskavým svolením Kristýny Chadřavové (@nonglutine), která recept vymyslela, upekla, vyfotila a umožnila nám jeho použití.



Vybarvi obrázek podle nápovědy



Mrkvový velikonoční králíček bez lepku

Sněhobílý králíček z vláčného mrkvového těsta bude ozdobou vašeho velikonočního stolu. A může si ho upéct a sníst opravdu každý, protože je bez lepku...

Vejce vyšleháme s oběma cukry. Postupně přidáme olej a nastrouhanou mrkev. V jiné míse smícháme mandlovou mouku, sodu, prášek do pečiva a univerzální bezlepkovou směs. Sypkou směs potom pomalu zašleháme do tekuté. Těsto nalijeme do olejem vymazané formy a pečeme na 180 °C asi 30 minut. Až nám korpus po upečení úplně vychladne,

vyšleháme šlehačku se ztužovačem. Korpus přepůlíme na půl (aby vznikly z půlkruhy), položíme na sebe a vyřízneme z něj malou hlavičku a tělíčko (stačí jen trochu seříznout vrchní část). Obě půlky pak spojíme šlehačkou a zbylou potřebu i všude na povrchu. Můžeme dozdobit kokosem a oušky z papíru.



SUROVINY

- > 200 g mrkve
- > 1 lžička Vanilinového cukru Labeta
- > 2 vejce
- > 100 ml oleje
- > 80 g mandlové mouky
- > 1 lžička Jedlé sody Labeta
- > 1 lžička Kypícího prášku do pečiva bez lepku Labeta
- > 100 g cukru
- > 140 g Univerzální bezlepkové směsi Labeta
- > 300 ml smetany ke šlehání
- > Ztužovač šlehačky Labeta



S laskavým svolením Kristýny Chadrabové (@nonglutine), která recept vymyslela, upekla, vyfotila a umožnila nám jeho použití.





Minimazance plněné čokoládou bez lepku

Zkuste trochu experimentovat a upečte malé mazance naplněné čokoládovou náplní. Nádherně ozdobí váš sváteční stůl a můžete je nadělit i koledníkům.



SUROVINY

- > Mazanec bez lepku Labeta
- > 350 ml vlažné vody (nebo mléka)
- > 2 žloutky
- > 80 g másla
- > 10 g Sušeného droždí Labeta
- > 50 g kvalitní hořké čokolády
- > vejce, rum a med na dokončení

K obsahu sáčku mazance bez lepku přidáme 350 ml vlažné vody nebo mléka, 2 žloutky, 10 g sušeného droždí a 80 g másla. Vypracujeme těsto, které necháme asi 60 minut kynout. Z vykynutého těsta tvarujeme bochánky, do kterých vmáčkne kostičku dobré čokolády a pokládáme

na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ještě 30 minut kynout a poté minimazance potřeme jedním rozšlehaným vejcem s trochou rumu. Pečeme na 160 °C asi 20 až 25 minut. Po upečení potřeme ještě teplé bochánky 1 lžicí medu rozšlehaného s 1 lžicí vody.

Sušené droždí

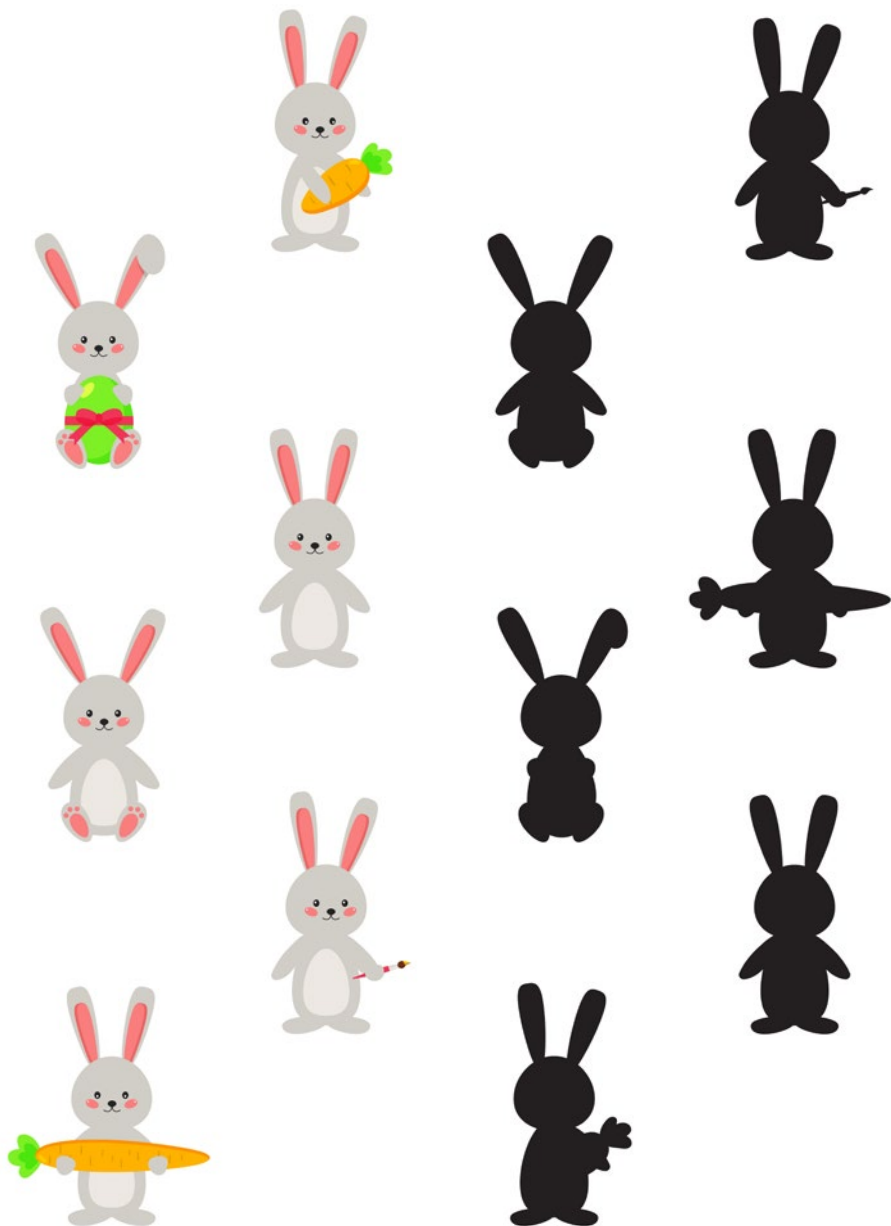
- ✓ pekařské droždí na 500 g mouky
- ✓ snadná příprava kynutých těst
- ✓ sáček odpovídá polovině čerstvého droždí



Mazanec

- ✓ je bez lepku
- ✓ droždí je součástí balení
- ✓ upečete ho i v domácí pekárně

Dokážeš spojit zajíčky se správným stínem?





Velikonoční ořechová vajíčka bez lepku

Milujete ořechové rohlíčky a už se vám po nich stýská? Upečte si na velikonoce vajíčka z rohlíčkového těsta a ještě je vylepšete čokoládou. Vytvoříte si nádhernou velikonoční dekoraci i úžasné mlsání.



SUROVINY

Těsto:

- > Vanilínové rohlíčky bez lepku Labeta
- > 100 g změkčlého másla
- > 1 vejce

Poleva:

- > 170 g hořké čokolády
- > 250 ml smetany
- > 2 lžice kakaa
- > cukrové sypání nebo mleté oříšky na ozdobení
- > špejle

Suroviny na těsto smícháme a zpracujeme těsto, které necháme alespoň půl hodiny odležet v lednici. Z odleželého těsta tvarujeme vajíčka nebo kuličky, které dáváme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 175 °C do zrůžovění, tj. asi 12 až 15 minut minut. Necháme vychladnout. Mezitím si připravíme čokoládovou polevu. Čokoládu nalámeme na kousky a necháme rozpustit ve vodní lázni za pomalého přidávání smetany. Nakonec postupně přisypeme kakao a pořádně zamícháme. Čokoládu odstavíme z vodní lázně a necháme trochu vychladnout. Vychladlá vajíčka namočíme do čokoládové polevy, ne-

cháme zaschnout, znovu namočíme a necháme zaschnout. Opatrně do vajíčka zapícheme špejli, namočíme opět v polevě a posypeme barevným sypáním nebo oříšky.

Vanilínové rohlíčky bez lepku

- ✓ skvěle namíchaná směs pro bezlepkové cukroví
- ✓ vyvážený poměr kukuřičné a rýžové mouky
- ✓ přidáte jen maslo a vejce





Velikonoční jidáše bez lepku

Jidáše jsou ozdobou velikonočního stolu. S námi je připravíte raz dva a ještě navíc budou bez lepku.

K obsahu sáčku mazance bez lepku přidáme 350 ml vlažné vody nebo mléka, 2 žloutky, 10 g sušeného droždí a 80 g másla. Vypracujeme těsto, které necháme asi 60 minut kynout. Z vykynutého těsta nabíráme kousky, které na vále pomoučeném bezlepkovou moukou rozválíme na asi 15 cm dlouhé válečky. Z válečků

tvarujeme Jidáše a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ještě 30 minut kynout a poté jidáše potřeme jedním rozšlehaným vejcem s trochou rumu. Pečeme na 160 °C 20 až 25 minut. Po upečení potřeme ještě teplé jidáše 1 lžicí medu rozšlehaného s 1 lžicí vody a obalíme ve skořicovém cukru.

Sušené droždí

- ✓ pekařské droždí na 500 g mouky
- ✓ snadná příprava kynutých těst
- ✓ sáček odpovídá polovině čerstvého droždí



Mazanec

- ✓ je bez lepku
- ✓ droždí je součástí balení
- ✓ upečete ho i v domácí pekárně



SUROVINY

- > Mazanec bez lepku Labeta
- > 350 ml vlažné vody (nebo mléka)
- > 2 žloutky
- > 80 g másla
- > 10 g Sušeného droždí Labeta
- > vejce a rum, med a Skořicový cukr Labeta na dokončení



Velikonoční pečená lízátka bez lepku

Vyzkoušejte naše velikonoční pečená „lízátka“. Popustte uzdu vaší fantazii a připravte na Velikonoce originální sladké pohoštění.



SUROVINY

- > 275 g Univerzální směsi bez lepku Labeta
- > 1 Kypřicí prášek do pečiva bez lepku Labeta
- > 5 žloutků, 5 bílků
- > 180 g cukru krystal
- > 50 ml horké vody
- > 3 polévkové lžice oleje
- > čokoláda na vaření
- > cukrářský posyp

Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Cukr, žloutky a vodu vyšleháme v jiné míse do pěny. Do této pěny přidáme olej a univerzální směs bez lepku promíchanou s bezlepkovým kypřicím práškem. Vše dobře promícháme a na konec lžící lehce zapracujeme tuhý sníh z vyšlehaných bílků. Těsto nalijeme do vymazaného a bezlepkovou

moukou vysypaného plechu a pečeme při 175 °C 10 až 15 minut (do zezlátnutí). Po vychladnutí vykrajujeme vykrajovátky z plechu požadované velikonoční tvary, které napíchneme na špejli, polijeme rozpuštěnou čokoládou a posypeme např. cukrářským zdobením.



Univerzální směs bez lepku Labeta

- ✓ naše i vaše bezlepková hvězda
- ✓ ve směsi nenajdete laktózu ani sóju a ani deproteinovanou pšenici
- ✓ upečete s ní snad úplně všechno - kynuté knedlíky, koláče, chléb, bábovku, palačinky, dorty, cukroví, pizzu...

Bezlepkové velikonoční recepty

Velikonoční mini bábovky bez lepku	3
Bezlepkový velikonoční beránek	4
Velikonoční králíčci bez lepku	6
Velikonoční bezlepkový věnec s pudingem	7
Mrkvový velikonoční králíček bez lepku	9
Minimazance plněné čokoládou bez lepku	10
Velikonoční ořechová vajíčka bez lepku	12
Velikonoční jidáše bez lepku	13
Velikonoční pečená lízátká bez lepku	14



Cukr s výrazným vanilinovým aroma

K dochucení moučníků, krémů či koktejlů

Na posypání koláčů a jemného pečiva

Nákupem ušetříte vaši kapsu i výrobu 30 sáčků
(30 × 20 g běžného balení výrobku)

**EKOnomické
i EKOfogické balení
Vanilinového cukru
600 g**



A collection of seven Easter-themed cookies on a pink plate. The cookies are decorated with various designs: a blue bunny face, a yellow chick, a white bunny, a yellow chick with a star, a pink bunny, and a brown basket with colorful eggs. There are also several speckled quail eggs scattered around the cookies. In the top left corner, there are purple and orange flowers. A blue banner with the 'Labeta' logo is in the top center. A pink banner with text is at the bottom.

Labeta

Vše potřebné
nakoupíte na
www.labeta.cz