



La Boulangerie Vacek, Snc

Longue tradition

La Boulangerie Vacek a été fondée en 1990 avec pour son objectif d'élargir et de relancer le marché de la boulangerie. Les produits ont progressivement été mis en vente dans les magasins de Hlinsko et ses environs et sont devenus très populaires. Cette idée a permis de répandre une production alimentaire saine dans la région.

En 2002, le deuxième atelier a été ouvert équipé d'un four en briques à enfournage d'origine car le pain de Hlinsko fait sur la base du ferment naturel a une longue tradition remontant jusqu'à 1938.

Le pain de Hlinsko est le pain artisanal préparé de façon naturelle classique en trois étapes de fermentation du levain selon les vieilles recettes comme l'avaient fait nos ancêtres: sans produits chimiques et sans levure artificielle. Pour cette raison, le pain au levain naturel assure une haute qualité et se conserve plus longtemps frais. L'arôme caractéristique et la saveur sont obtenus également grâce à la panification dans le four à vapeur en briques, où le pain est enfourné manuellement en utilisant une pelle à four. Pour fabriquer du pain, il faut de la farine tchèque de blé et de seigle, de l'eau, du levain naturel, du sel et du cumin. Le farine est livrée à la boulangerie en sacs par le Moulin de Janderov près de Chrudim qui moud les grains de blé avec des moulins à cylindres d'origine en respectant les anciens technologies.

Le pain est vendu dans la boutique de la Boulangerie de Vacek du lundi au samedi, dès le début de la matinée, juste après la panification. Il peut être acheté aussi directement dans les boulangeries de Hlinsko ou dans d'autres points de vente: COOP Jednota Hlinsko, Řeznictví u Švandů, Řeznictví Novák, Potraviny Navrátilová, Potraviny Rytych Ann, Potraviny Daniel ou dans Občerstvení Bistro Duo A.

Les produits labellisés „Qualité de Hlinecko”:

- Pain au levain naturel de Hlinsko



Contact:
Pekařství Vacek a spol., v.o.s.
Provozovna:
Květná 1430, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 700 055
Provozovna:
Wilsonova 389, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 760 055
E-mail: info@hlineckepekarny.cz
www.hlineckepekarny.cz



Qualité de Hlinecko



Contrairement au pain à base de levure, **le pain de Hlinsko, au levain naturel**, doit lever longtemps. Il se produit une fermentation naturelle qui assure que tous les glucides et les protéines soient formés. Le pain devient plus léger, facilement digestible et les substances minérales sont plus efficaces. Il est également une source de vitamine B et de fibres.

Le levain naturel se prépare, selon les méthodes classiques, en plusieurs étapes: au levain d'origine où la microflore a déjà été mise au point, on ajoute de petites quantités de farine de seigle et de l'eau de sorte que les microbes de culture se développent. Le dernier degré de levage atteint une acidité optimale, une cardinalité du levain, de saveur et de l'arôme nécessaires pour fabriquer la pâte à pain de haute qualité.

Une partie du levain est ensuite séparée et conservée pour être utilisée le jour suivant. L'autre partie est mélangée avec de la farine et le concert des boulangers peut commencer. La pâte pétrie est mise dans des paniers, saupoudrée de farine. Levée, elle est prête pour être mise au four, mais avant il faut encore passer un peu d'eau au pinceau sur la miche de pain pour éviter les fissures du pain et donner une croûte brillante.

La pâte est enlevée des paniers, posée sur la pelle et enfournée par un boulanger habile jusqu'à ce que le four soit plein. Le four à vapeur permet la manipulation de chaque pain pour obtenir une bonne cuisson de toutes les miches. Dès sa sortie du four, le pain est mis à refroidir, il peut ensuite être livré à votre table, bien croustillant et doré.

Actuellement peu de boulangeries fabriquent du pain selon la recette traditionnelle parce que cette procédure artisanale reste toujours plus coûteuse que la fabrication du pain à partir de levure artificielle.

Préparer le pain traditionnellement représente pour la boulangerie un processus long sans additifs chimiques. Le pain est sain et de bon goût.