

katalog  
{ pečiva }



**KŘIŽÁKOVÍ**  
pekařství a bistro



## Pečení je **rodinná záležitost**



Už samotné jméno naší firmy napovídá, že jsme rodina. U některých členů týmu to platí doslovně, u jiných symbolicky. Těch, kteří se dovedou chovat stejně jako doma – tedy tak, že jim záleží na výsledku své práce, je u nás spousta. Naše pečivo totiž vyžaduje hodně ruční práce a bez šikovných lidí bychom byli jen další průmyslovou výrobou.

Velkou inspirací jsou pro nás také rodiny našich zákazníků – pečivo máme přeci spojené s tolika hezkými každodenními zážitky. Víme také, že každý člen domácnosti je jiný. Jeden ocení koláče podle rodinného receptu, další má rád novinky, co letí a nebo nedá dopustit na neobyčejně obyčejný rohlík.

Budeme rádi, když s námi budete péct i vy.



Martin Křížák  
zakladatel pekařství



# Chleba

## dělá domov



Touha upéct postaru kvasový chleba stojí za samotným vznikem našeho pekařství. Právě klasický chléb se šťavnatou střídkou a propečenou kůrkou byl prvním produktem, který určil řemeslný charakter našeho pečiva.

### Proč si vybrat náš řemeslný chléb

Za třicet let od prvního pokusu ve staré peci jsme dospěli k nabídce, kde se klasické potkává s moderním. Jedno však zůstává – jednoduché složení, zručnost a bohaté zkušenosti se zpracováním těsta.

U chlebů si hrajeme s poměrem vody, teplotou a časem. Je nesmírně důležité vodu do těsta zapracovat správně. Voda se pak uvolňuje pomalu a chleba vydrží šťavnatý a čerstvý i bez umělých zlepšovadel.

## Krajíc

pro všední den  
i výjimečné příležitosti

Základem domácnosti bývají klasické žitnoplšeničné chleby pro každý den. Chleba je ale ideální společník pro jakékoli vaše plány v kuchyni – najdete tu varianty inspirované Skandinávií, Středomořím i naše vlastní recepty. Do práce, na oslavu, grilování i degustaci vyberete ten správný chléb, se kterým bude zážitek z jídla kompletní.

fotografie produktu



balený výrobek



ve variantě půlený chléb



ve variantě krájený chléb

název **Káčko**  
gramáž 500 g  
objednávací číslo # 150



# Žitné pečivo



Žitné chleby mají ve slovanské gastronomii tradici a získaly si také přízeň odborníků na zdravou výživu. Základem našich samožitných chlebů a placek je živý žitný kvas, pečlivě vybraná mouka, voda a sůl. Pečeme také varianty se semínky, jako je oves, sezam či len.



**Samožitný chléb**

Celý 800 g # 130  
Půlka 400 g # 109



**Slunečnicový chléb**

Celý 800 g # 129  
Půlka 400 g # 110



**Vícezrný chléb**

Celý 800 g # 128  
Půlka 400 g # 112



**Vícezrný zrnový chléb**

600 g  
# 112



**Žitná placka**

220 g  
# 589

Žitnou placku nakrájejte na plátky a natřete bylinkovou pomazánkou z farmářského tvarohu.



## Žitnopšeničné a pšeničné chleby

Vycházíme z domácích tradic každodenního chleba, který nikdy na stole nesměl chybět. Složení zachováváme naprosto jednoduché – živý pšeničný a žitný kvas, kvalitní mouka, voda a sůl. Zbytek jsou zkušenosti, trpělivost při zpracování těsta a pečení v šamotových pecích, které vydá-

vají podobné sálavé teplo jako kdysi domácí pec. Tyto chleby nám také získaly řadu ocenění a vyhrály v mnoha soutěžích. Pro nás mají tyto úspěchy jeden zásadní význam – ujišťují nás, stejně jako vy, že takto má chutnat a vypadat klasický domácí chleba.



**Chléb kvasový kulatý**

900 g  
# 101



**Chléb kvasový**

Malý balený 220 g # 123  
Střední balený 440 g # 105  
Velký 900 g # 102



**Chléb roku 2019 kvasový**

500 g  
# 602



**Chléb podmáslový**

600 g  
# 107



**Farmářský bochník**

600 g  
# 131



**Farmářský dlouhán**

600 g  
# 132

## Jak poznáte { dobrý chleba }

Má klasickou chlebovou, mírně nakyslou chuť a typicky chlebovou vůni. Vydrží dlouho měkký a neplesniví, protože obsahuje správně vedený kvas. Vybírat si z nich můžete podle tvaru i struktury kůrky. Některé necháváme s charakteristickými rustikálními prasklinami, jiné jsou klasicky hladké.



**Káčko**

500 g  
# 150

Káčko je naším vlastním receptem, k němuž nás inspirovaly chleby ve Skandinávii. Používáme do něj dva druhy kvasu, velké množství vody a kvůli řídkšímu těstu pak dopřejeme opravdu dlouhý odpočinek. Výsledkem je hodně šťavnatý chleba s velkými póry a křupavou kůrkou. Díky dlouhému kynutí je lépe stravitelný.

**Boleradský pecen**

1680 g  
# 106

Boleradský pecen zaujme už svým atypickým tvarem a velikostí. Připomíná totiž klasický selský bochník, který se pekl jednou za týden a vydržel po celou dobu čerstvý. Díky velikosti vydrží uvnitř skutečně měkký a kůrka není příliš vypečená.





## Semínkové chleby

Semínka v pečivu ozvláštňují chuť a také dodají minerály, vitamíny a vlákninu. My jsme chuťové vlastnosti zdůraznili pečlivou přípravou – ze semínek nejprve vaříme záparu. Dlouhým vařením při správné teplotě změknou a rozvinou své chuťové vlastnosti.



**Slunečnicový chléb**

600 g  
# 114



**Lněný chléb**

600 g  
# 117



**Dýňový chléb**

600 g  
# 116

### Selský chléb

600 g  
# 190

selský bochník obsahuje celé žitné zrně. Díky vaření při správné teplotě je stravitelné včetně slupky. Pokud rádi snídáte tak, aby vás hlad nedostihl dlouhé hodiny, je selský bochník ideální například s vajíčky nebo avokádovou pomazánkou.



## Speciální chleby

Všední věci je třeba občas dělat trochu jinak – někdy kvůli zdraví, kvůli chuti nebo kvůli samotné změně. Pro všechny příležitosti, kde potřebujete přichystat něco na zakousnutí k vínu, pivu a doplnit hodovní stůl, se hodí špekový pecen. Představte si čerstvý chléb, doplněný o velké kusy sýra, slaniny a křupavou slunečnici. Slovenské inspirace najdete v našem bramborovém chlebu

se sádlem, zajímavé nápady se dají vytvořit s cibulovým chlebem – cibule je tam opravdu hodně, jak čerstvé, tak i sušené. Slovanský chléb pečeme na dubovém dřevě a krásně proto voní po uzeném, ideálně doplní těžší jídla.



**Cibulový chléb**

500 g  
# 113



**Kvasový bramborový chléb se sádlem**

600 g  
# 140



**Nopalový chléb**

500 g  
# 124

Nopalový chléb pomáhá s trávením a reguluje krevní cukr.



**Špekový pecen**

1680 g  
# 191



**Špaldový chléb**

500 g  
# 133



**Slovanský bochník**

750 g  
# 125



# Klasické pečivo



Rodinným stříbrem našeho pekařství je recept na Kloboucký rohlík, který získal řadu cen. Především si ale získal bezpočet příznivců, kteří pro něj do našich pekáren chodí každé ráno. S našimi vekami pak vykouzlíte bezkonkurenční chlebičky. Veky od nás mají totiž díky použití mléka v těstě velmi jemnou sametovou střídu. S pletýnkami a houskami pak vytvoříte bezpočet variací na dobrou svačinu.



**Pletýnka**

Malá sůl+kmín 90 g # 205  
Velká 130 g # 298



**Houska**

Hladká 50 g # 212  
Maková 50 g # 213  
Sezamová 50 g # 214



**Bageta**

Světlá velká 130 g # 222  
Světlá malá 80 g # 223  
Grahamová 130 g # 295  
Celozrnná 130 g # 226

**Rohlík kloboucký**

Klasický 50 g # 199  
Slaný 50 g # 202  
Rovný 50 g # 200

Nepřekonatelná klasika je kombinace klobouckého rohlíku s kvalitním vlašským salátem.





### Veka světlá

Malá	300 g	# 206
Velká	400 g	# 294

### Veka celozrnná

Malá	300 g	# 224
Velká	400 g	# 230

### Veka grahamová

300 g	# 207
-------	-------



### Špaldová kostka

60 g	# 598
------	-------



### Raženka

Hladká	50 g	# 212
Maková	50 g	# 213
Sezamová	50 g	# 214



### Grahamová večka

60 g	# 252
------	-------



### Bulka

Malá	70 g	# 203
Velká	80 g	# 221
Max	100 g	# 211



### Dubček

Hladký	75 g	# 450
Se solí	75 g	# 451

Pro velký hlad je tu inspirace ze Slovenska – rohlík dubček a k němu typická treska v majonéze, která se tradičně vyrábí v Žitíně.



# Bagety a speciální slané pečivo

Naučili jsme se ty nejoblíbenější evropské typy pečiva přímo tam, kde jsou doma. Těsto na bagety necháváme zrát opravdu dlouho a používáme do nich vlastní pšeničný kvas. Učili jsme se je dělat přímo ve Francii a díky tomu je od nás kupují prestižní farmářské obchody i sýrárny. Stejně tak naše croissanty jsme se naučili v zemi jejich původu a základem jejich úspěchu je použití kvalitního tuku a másla. Ciabatty mají u nás stejně jako

doma v Itálii v těstě velký podíl olivového oleje. Naším vlastním receptem jsou pak kvasové kostky z pšeničné a žitné mouky se záparou ze semínek anebo rohlíky Wywar s pivovarským mlátem.



### Kvasová bageta

Malá	150 g	# 228
Velká	300 g	# 227
Mini	95 g	# 229



### Kvasová bageta s bylinkovým máslem

150 g	# 241
-------	-------



### Ciabatta

Klasická	125 g	# 585
S olivami	180 g	# 588



### Croissant

Klasický	80 g	# 560
Cereal	80 g	# 565
Se sýrem	80 g	# 562
S máslem	50 g	# 561



### Kvasová kostka

Selská	180 g	# 239
Cibulová	180 g	# 264

Kvasové kostky použijte jako základ pro tapas – dobře doplní sušená masa, nakládanou zeleninu i pikantní pomazánky.



### Wywar hot dog

85 g	# 253
------	-------





## Celozrnné pečivo

Zdravé pečivo má stejně rozmanité a nápadité chutě, jako kterékoli jiné. Stačí dobře vyladit poměry pšeničné, žitné a celozrnné mouky a doplnit semínky zevnitř i z venku.



**Rohlík cereal**

80 g  
# 254



**Rohlík žitný**

90 g  
# 266



**Rohlík rustikal**

150 g  
# 251

Rohlík Rustikal je sypaný ovesnými vločkami a pomáhá tak zajistit vitamín B přirozenou cestou. Zkuste jej místo obvyklé uzeniny naplnit trhaným masem a zeleninou.



**Rohlík celozrnný**

50 g  
# 257



**Trojhran**

90 g  
# 215



**Sedmihran**

240 g  
# 216



## Příležitostné pečivo



**Špenátový šátek**

75 g  
# 587

Jarní menu si žádá špenátový šátek, podzimní chuti doplní zelná pochoutka a zimní období zas škvarkové anebo cibulové pečivo.

Tohle pečivo si dáte občas na chuť nebo vezmete s sebou jako občerstvení na večírek. Potěší také ty, co rádi zkoušejí mezinárodní kuchyni. Například naše cibulová lepoška z plundrového těsta pochází z Ukrajiny, na škvarkové pagáče máme recept ze Slovenska. Z Balkánu pochází zelná pochoutka ze speciálně taženého těsta, které se zvláště opatrně ručně zpracovává. Samozřejmě, že i u nás dostanete klasický preclík anebo tyčinky.



**Škvarková placka**

130 g  
# 145



**Cibulová lepoška**

80 g  
# 265



**Zelná pochoutka**

120 g  
# 821



**Zbojnický rohlík**

Zbojnický 70 g # 262  
Chuťovka 50 g # 255



**Křížákovy tyčinky s mlátem**

Tyčinky 50 g # 645  
Preclík sůl a kmín 40 g # 579  
Preclík mák 40 g # 655



**Škvarkový pagáč**

Klasický 80 g # 261  
Malý 8 g # 583



# Jemné pečivo



U svátečního a sladkého pečiva nás nejvíce inspirovaly rodinné a regionální recepty nejen z Moravy, ale taktéž z jiných zemí. Mnoho z nich zachováváme v původní podobě od těsta, přes bohatou náplň až po ruční zpracování. Některé nás jen inspiroují a výrobek upravíme do podoby, která se vám líbí. Jiné druhy naopak vznikly jako náš originální nápad a jinde je nenajdete.



## Valašský koláč

Tvarohový	800 g	# 330
Povidlový	800 g	# 331
Tvaroh-povidla	800 g	# 332
Mák-povidla	800 g	# 333
Borůvkový	800 g	# 334
Makový	800 g	# 336
Hruškový	800 g	# 337



## Sladké pečivo a záviny

Kynuté sladké pečivo od nás spojuje profesionalitu ve zpracování a zároveň domácí chutí. Příprava těsta totiž vyžaduje pečlivost a zkušenosti při přípravě, což naše pekařky a pekaři dovedou na výbornou. Ve složení se stále držíme původních surovin, proto chutná jako domácí „babič-

kovské“ pečivo. Navíc máte jistotu, že vánočka nebo mazanec budou dobře vykynuté a upečené. Ořechy vykupujeme od drobných pěstitelů z okolí a používáme také český mák.



**Koblih**

S ovocnou náplní 55 g	# 490
Čokoládový 55 g	# 491
Likérový 55 g	# 492
Pudinkový 55 g	# 494



**Křížákův mazanec**

Bez rozinek 350 g	# 314
S rozinkami 350 g	# 303
Sváteční 450 g	# 317
DIAna 350 g	# 312



**Křížáková vánočka**

Bez rozinek 350 g	# 301
Malá 200 g	# 306
S rozinkami 350 g	# 300
Sváteční 450 g	# 302
DIAna 350 g	# 299
Křížáková 800 g	# 320

Na Vánoce si objednejte naši vánočku! Pečeme ji pouze pár dní kolem svátků a až ji ochutnáte, budete se těšit na další rok. Vyvinuli jsme pro ni speciální vánočkový kvas a těsto necháváme dlouho zrát. Je plné másla, žloutků, rozinek v rumu a krásně voní po citronové a pomerančové kůře. Zpracovává se ručně.



**Dukátové buchtičky**

180 g  
# 307



**Loupák**

Loupák 60 g # 305



## Koláče a buchty

Koláče a buchty jsou náročnou disciplínou – musíme umět pracovat s živým těstem, připravit originální náplň a všechno spojit do pečiva, které lahodí oku. Vekou inspirací je nám Morava a její hodová i sváteční tradice. Sami si připravujeme náplně a používáme regionální ovoce od drob-

ných dodavatelů z okolí nebo z vlastních zdrojů. Náš vlastní rukopis poznáte také ve tvarohové náplni, povidlech s kapkou rumu anebo poctivé máslové drobence.



**Horácký koláč**

350 g  
# 309



**Boleradský rohlíček s makovou náplní**

35 g  
# 533



**Rohlíček s višňí a čokoládou**

100 g  
# 321

Vyzkoušejte kromě typických variant náplní také náš rohlíček s višňí a čokoládou. Kynuté těsto naplněné kyselkavou višňí doprovází výrazná chuť hořké čokolády.



**Honzovy buchty**

Tvarohové 100 g	# 338
Povidlové 100 g	# 339
Makové 100 g	# 340



**Hodový koláček**

Tvarohový 14 g	# 327
Povidlový 14 g	# 328
Makový 14 g	# 593
Ořechový 14 g	# 594



**Okáček**

Ovocný 17 g	# 236
Tvaroh a povidlo 20 g	# 237



## Speciální sladké pečivo

Ve své práci se rádi necháme oslovit také trendem nebo naopak připomínáme zapomenuté pochoutky. Pro ty, kteří rádi zkusí novinky a občas si dají něco méně typického, jsme vymysleli hned několik nápadů.

Cronuty jsou novinkou posledních deseti let a spojují to nejlepší z francouzského croissantu a amerického donutu. Višňová sněženka je svá-

teční pečivo slovanských zemí. Zaujme jemností těsta, které se rozplývá na jazyku, a kontrastem višňi uvnitř a cukru na povrchu. Tradiční bramborové lokše pečeme na šamotových deskách a díky tomu jsme dosáhli výsledku jako dříve na kovových plátech sporáku – typických prasklinek na tenké a suché placce. Mnohokrát jsme za ně získali ocenění Chuť jižní Moravy.



### Cronut

S lískooříškovou n.	100 g	# 301
S pudinkovou n.	100 g	# 417
S ovocnou n.	100 g	# 418
Skořicový	80 g	# 420
Kronut	80 g	# 421



### Višňová sněženka

30 g  
# 530

### Bramborové lokše

Neplněné, 4 ks	300 g	# 444
S mákem a povidly, 2 ks	140 g	# 445
S mákem a povidly, 1 ks	80 g	# 446
S povidly, 1 ks	80 g	# 447

Lokše prodáváme i samostatně bez náplně. Zkuste je potřít cibulovou marmeládou a plnit trhanou kachnou se špekovým zelím.



### Croissant

S máslem	50 g	# 561
S lískooříškovou n.	80 g	# 715
S pudinkovou n.	80 g	# 426
Se slaným karamel.	80 g	# 427



### Táč

Meruňkový	400 g	# 343
Švestkový	400 g	# 341
Višňový	400 g	# 344



## Rádi slavíme s vámi

Pro rodinné, firemní a jakékoli jiné oslavy a společná setkání u nás najdete řadu příležitostného pečiva. Jsme specialisté na bunsy do burgerů a na hot – dogy. Můžete si vybírat ze spousty chutí, posypů, a dokonce i barev. Pro slavný catering můžete objednat malé banketky, tyčinky, pagáč-

ky v menší verzi a spoustu dalšího. Sladký bar domácí kvality a perfektního vzhledu vytvoří třeba naše hodové koláčky či okáčky. Kompletní nabídku a spoustu inspirace najdete také v našem katalogu pro gastronomii.

### Kobláčky

70 ks x 10 g  
# 595



Zkuste na akci překvapit našimi kobláčky – smažené sladké pečivo, které snadno dozdobíte ovocem, pudinkem, šlehačkou nebo čokoládou.

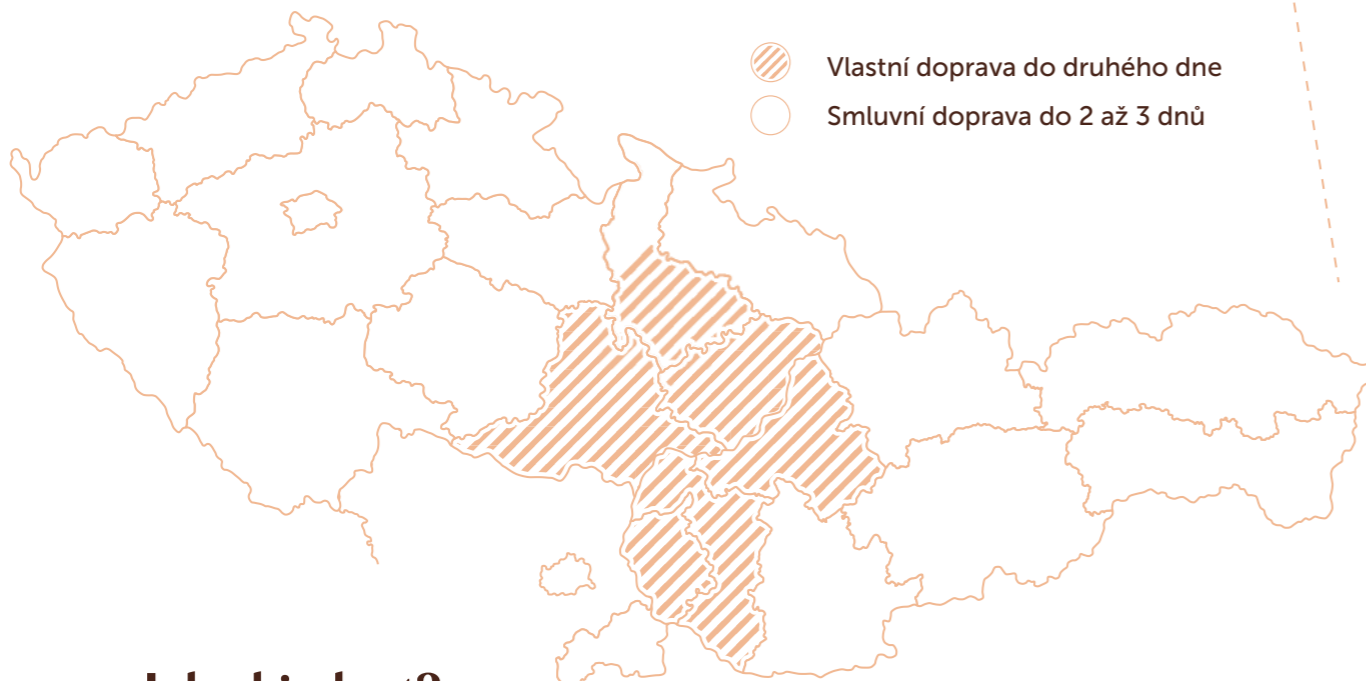


# Proč péct s námi?

Za třicet let působení na trhu víme, co lidem chutná. Udržíme tradiční a konzervativní zákazníky a novinkami oslovíme další. Podpoříme vás v prodeji – posíláme tipy, rady, nápady a pomůžeme vám s inovací nabídky. Rádi se domluvíme – vyhovíme malým zakázkám a zvládneme ty velké.



-  Vlastní doprava do druhého dne
-  Smluvní doprava do 2 až 3 dnů



## Jak objednat?

Spolupráce je úplně jednoduchá, po registraci objednáte e-mailem nebo telefonicky a ráno vás čeká pečivo ve vaší prodejně, a to šest dní v týdnu. K vyřízení objednávky nám bude stačit, když nám sdělíte:

- **odběrné místo,**
- **datum, kdy pečivo chcete přivést,**
- **číslo nebo název výrobku,**
- **počet kusů.**



Registrace

[krizakovi.cz/pro-partnery](https://krizakovi.cz/pro-partnery)

## Česko



Tomáš Koráb  
**obchodní zástupce**  
tomas@pekarstvikrizak.cz  
+420 777 303 018



Markéta Reiterová  
**objednávky, fakturace**  
marketa@pekarstvikrizak.cz  
+420 519 441 311



Jana Jurčičková, Dis.  
**externí doprava, e-shop**  
velkoobchod@pekarstvikrizak.cz  
+420 519 441 313

## Slovensko



Luboš Tomšík  
**obchodní zástupce**  
lubos@pekarstvikrizak.cz  
+420 606 076 796



Veronika Richterová  
**objednávky, fakturace**  
richterova@pekarstvikrizak.cz  
+420 519 441 312



## Katalog pro gastronomii

Jsme tu pro vaše další nápady – pokud se chystáte na jednorázové gastronomické akce anebo máte vlastní gastro podnik, podívejte se také na náš katalog pro gastronomii. Najdete ho na webu anebo oslovte naše obchodní zástupce.



Bc. Anna Křížáková  
**marketing**  
anicka@pekarstvikrizak.cz  
+420 602 602 973



Miloslav Barvík  
**vedoucí výroby, technolog**  
milos@pekarstvikrizak.cz  
+420 602 641 137



Martin Křížák  
**ředitel pekařství**  
martin@pekarstvikrizak.cz

## Evropa

orders@pekarstvikrizak.cz  
+420 737 015 883

# Kde najdete naše prodejny



Zastavte se v našich prodejnách. Ochutnejte, jak s naším pečivem pracujeme my – fungují totiž i jako bistra.



## Břeclav

Husova 14, Břeclav  
+420 724 643 053



## Klobouky u Brna

Masarykova 2, Klobouky u Brna  
+420 519 441 318



## Mikulov

Náměstí 207/17, Mikulov  
+420 725 404 558



## Židlochovice

Komenského 85, Židlochovice  
+420 724 507 926



## Holíč

Bernolákova 388, Holíč  
+420 725 492 440



## Senica

Nám. Oslobodenia 16/1, Senica  
+420 703 149 103



## Skalica

Potočná 21, Skalica  
+420 725 911 842





[www.pekarstvikrizak.cz](http://www.pekarstvikrizak.cz)

