

Levné sádlové rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **na potřetí**
- sádlo 1 lžíce
- **těsto**
- vlažná voda 1 hrnek
- polohrubá mouka 3 hrnek
- droždí 0.5 kostka
- sůl 1 lžička
- sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy nasypeme polohrubou mouku, uprostřed vyhloubíme důlek, do kterého rozdrobíme kvasnice, zalijeme trochou vlažné vody a zamícháme. Během chvíle se nám droždí rozpustí, potom mouku osolíme. Dvě vrchovaté lžíce sádla rozpustíme a vlažné sádlo přidáme do mísy i se zbylou vodou a zpracujeme těsto, které zakryjeme čistou utěrkou a necháme v teple hodinu kynout.

Po prvním vykynutí lze zpracovat do těsta dýňová, slunečnicová, sezamová a lněná semínka. Z těsta můžeme tvarovat různé pečivo, například i pletýnky. Pokud zpracujeme do těsta hrst arašídů a odvážíme menší porce těsta, získáte skvělé banketky k vínu. Polohrubou mouku můžeme nahradit celozrnnou, ale pak musíme přidat o trochu více vody (asi čtvrt hrnku).

Připravené těsto krátce propracujeme, aby se zpevnilo a odvážíme si kousky po 60 g. Každý kousek rozválíme na podélnou placičku, kterou svineme do rohlíku. Vzniklé rohlíky naskládáme na dva plechy vyložené pečícím papírem a přikryté je necháme dalších 40 minut kynout. Následně rohlíky potřeme rozpuštěným sádlem a kdo chce, může posypat mákem.

Sádlové rohlíky pečeme v předehřáté troubě asi 20 - 25 minut.

Ihned po upečení rohlíky znovu mašlovačkou přetřeme rozpuštěným sádlem a dáme na mřížku zchladnout. Posypané rohlíky už sádlem nepotíráme.

Levné sádlové rohlíky podáváme jako běžné rohlíky. Jsou výborné, voňavé a křupavé.