

Česnekové bochánky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 6 stroužek
- **podle chuti**
- rozmarýn 1 ks
- tymián 1 ks
- hrubá sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 ks
- hladká mouka 350 g
- droždí 25 g
- voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z vlažné vody s trochou cukru a rozdrobeného droždí necháme vzejít kvásek.

Mouku vsypeme do mísy a do středu dáme kvásek. Do základu těsta přidáváme vlažnou vodu podle potřeby, tak aby těsto bylo vláčné, hladké, ale nesmí být řídké. Dobře promíchané těsto na česnekové bochánky necháme kynout na teplém místě do zdvojnásobení.

Těsto dáme na pomoučněný vál. Těsto znovu prohněteme a vyválíme na slabý plát. Obrácenou sklenkou tvoříme kolečka (bochánky), které ukládáme na plech vymazaný olejem. Každý bochánek potřeme olejem a posypeme hrubou solí a česnekem (podle chuti oreganem nebo rozmarýnem). Špičkami prstů do těsta uděláme důlky. Takto připravené česnekové bochánky necháme stát dalších 15 minut.

Vykynuté bochánky pečeme v předehřáté troubě na 220 °C asi 15 - 20 minut dozlatova.

Česnekové bochánky podáváme samotné. Dobré jsou i rozkrojené a obložené oblíbenými sýry a salámy třeba ke svačině.