Voňavé domácí rohlíky a housky

Kategorie: Ostatní

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- Droždí 0.5 kostka
- Cukr krupice 1 lžička
- Polotučné mléko 300 ml
- Sůl 1 lžička
- Hladká mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sezamové semínko 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve si připravte kvásek. Do misky dejte asi 50 mililitrů ohřátého (vlažného) mléka, přidejte rozdrobené droždí, špetku soli a lžíci cukru. Nádobku zakryjte utěrkou a postavte ji asi na půl hodiny na teplé místo.
Zatímco budete čekat, než vám kvásek vzejde, do větší mísy vsypte mouku, osolte ji. Pak vlijte připravený kvásek, olej, žloutek, zbylé mléko a pořádně propracujte. Postup odpovídá klasickým postupů přípravy těsta.
Pokud zrovna nepatříte k ranním ptáčatům a přemýšlíte, jak si práci ulehčit předem, v tomto bodě se zastavte. Těsto si připravte už večer, zabalte ho do potravinářské fólie a uložte na noc do chladničky.

Ať už jste se vrhli do přípravy naráz nebo jste bochánek právě vytáhli z ledničky, v obou případech pokračujte dál tím, že ho lehce zaprášíte hladkou moukou a necháte asi půl hodinku vykynout.
Kynutí můžete urychlit tím, že si zahřejete troubu na 100 °C, pak těsto vykyne za pět minut.
Až vám těsto noblesně vzejde, vyndejte ho na pomoučněnou pracovní desku.
Pokud chcete tvořit housky, těsto si rozdělte zhruba na 10 až 12 dílů, každý z nich rozkrojte ještě na další tři menší dílky. Vyválejte z nich delší prameny a spleťte jako copánek.
Pokud si chcete pochutnat na rohlících, válečkem rozválejte zhruba z každé třetiny těsta kulatou placku. Tu nožem rozkrájejte (jako dort) na čtyři díly, čímž vzniknout trojúhelníky, které postupně zarolujte. Začněte od nejširší strany, přejděte až k cípku ve středu. Pokud rohlíky zatočíte, rázem z nich máte podkovičky.
Na posypku můžete použít podle chuti hrubozrnnou mořskou sůl, kmín, sezamové semínko, sladkou papriku nebo provensálské koření, které pečivo krásně ovoní.
Pečivo přesuňte na plech vyložený pečicím papírem, potřete ho rozšlehaným vejcem, posypte a nechte ještě pár minut odpočívat. Nezapomeňte, že ještě lehce vyběhne.
Zakrátko je vložte do trouby vyhřáté na 180 stupňů, kde si pobudou přibližně 20 minut.