0080.rohlíky



Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka
cukru
1 lžička soli
3 lžíce oleje
2 vejce nebo
2 lžíce solamylu
500 g hladké mouky
1,5 lžičky nebo necelá 0,5 čerstvého droždí

Postup

Po vykynutí těsto propracujeme a vytvarujeme rohlíky:
Těsto rozdělíme na cca 15 bochánků, které necháme cca 10 minut odpočinout. Pomocí válečku vyválíme elipsovité placky. Levou rukou uchopíme spodní okraj placky a pravou dlaní stáčíme vrchní okraj placky do tvaru rohlíku. Při vinutí rohlíku potahujeme (levou rukou) placku směrem dolů, čímž se placka prodlužuje a rohlík má lepší vinutí. Po zamotání mírně uválíme.
Nebo těsto rozdělíme na cca 4 díly, podle toho, jak chceme mít rohlíky velké. Z každého vyválíme kruh a pomocí nože nebo rádýlka nakrájíme trojúhelníky. Vrchní cípy zahneme k sobě a motáme směrem k cípu. Po zamotání mírně uválíme.
Tímto způsobem motáme i plněné rohlíky. Horními cípy překrýváme náplň a ta nám při pečení nevyteče. Cípem dáváme vždy na plech, aby se rohlíky při pečení neotevřeli!
Naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme vejcem nebo jen žloutkem, mlékem či vodou, můžeme posypat semínky nebo hrubou solí a pečeme ve vyhřáté troubě při 220°C / cca 10 minut, pak stáhneme teplotu na 170°C a dopečeme, až mají zlatou barvu. Hotové rohlíky ihned přendáme z plechu na mřížku.