

DOMÁČÍ ROHLÍKY

Pondělí, 21 leden 2019

Domáčí rohlíky by si měla kašádá aspoň jednou v životě zkusit. Mám k tomu tři dobré rady: Jednak jsou domáčí rohlíky proklatě snadné, jednak se seznam potřebovaných surovin dá odškrtnout v každé kredenci a ten třetí radou jsem samou nedostupností zapomenula. Tak moc se s vámi potěbuji podělit o recept. Takže to nebudu protahovat.

Jsem si jistá, že vás nepochybujete o kouzlu rohlíků v naší stravě. Těm spíš, kdy jde o rohlíky obzvlášť vypečené, hutně tak akorát, aby neměly papírovou stěnou a nechaly se rozkrojit a namazat máslem nebo pomazánkou. Ale protože taková aby v obchodě pohledal, měli byste mít v zásobě spolehlivý recept, jehož pomocí zachráníte nedělní večere. Páteční svačtinu.

Náročnost na přípravu domácích rohlíků je zhruba jedna hodina a z toho váš času zabere bezprácně kynutá. Plus pečlivě v troubě. Pokud tedy máte k dispozici asi tak hodinu a půl času, kdy se občas můžete pohybovat poblíž kuchyně, a pokud najdete v lednici kousek čerstvého droždí, nic by vás už nemělo zastavit. Jedině snad vaše mlůva na lenost, ale vaše těm, že ty jsou v současné době novoroční kuchyňské přístroje - pokud tichá a až nehlásí.

Ukážu vám dnes základní slanečnou kynutou pečiva a nastavím srovnávací lajku. Kde jinde než doma máj lovět zlatý etalon pro zjištění, jak těm esleň zdatně je nejbližší pečivná? Pokud rohlíky neupečete úplně vy, stala se někde chyba. A vaše těm, moje recepty jsou sice fajn, ale dobrá pečivná by měla mít po ruce mnohem vydatnější kousky.

Aby to nebylo jen o domácích rohlíčcích, návdavkem připojuji několik dalších způsobů, jak jedno a to samé rohlíkové těsto zauzlovat do nejroztodivnějších tvarů, totiž pletenek, kaiserek, rážek, spirálek nebo bucláčků rolek.

Základní recept na domáčí rohlíky

Asi už jste z předchozího motivace hořlavě pochopili, že se v receptu na domáčí rohlíky pracuje s droždím. Ale každou paniku, tentokrát nejde o složitosti typu výnoška nebo velikonoční mazanec. Těsto na domáčí rohlíky je poměrně lehké a poddajné, neobsahuje vejce ani velké množství tuku, takže rychle a bez velkého přemlouvání nebo přinocování zašle v troubě. Takové vhodné zašle nízké materiálu, těkaly bych.

Kvásek

Prvním krokem při přípravě rohlíkové těsta je kvásek, tedy směs droždí, trošky cukru, vlažného mléka a hrstky mouky. To když směs dohromady a nechte chvíli pokojně teplotě, droždí se probudí ze zimního spánku v lednici, začne mást a hlad, s chutí se pustí do nabídnutí cukru a mouky, začne se vesele množit, potomci se ihned a s novou chutí zakousnou do připravené stravy a tak to bude pokračovat, dokud nezakášíte hrnečku dost a zpěvně kvásek nepřelijete do vášně - máš, kde už na něj bude čekat zbytek připravených surovin.

Aby kvásek zafungoval, stačí splnit dvě podmínky: má-t dobrá-dro- a používá-t správnou teplotu mláčka. Co se tvoří, tak se občas stane, že neprobudí dlouhodobě rekreační pobyt ve vaší lednici. Když po rozbalení najdete známky oschnutí nebo dokonce plísni, je to velká újma, že u takové dro- neočekávejte. Pokud máte dro- nedivno koupit, málo by bít v potrubí.

Vhodná teplota mláčka pro uvedení dro- do života je mezi 20-38 stupni. Chladná mláčko z lednice moc oživovací schopnosti nemá a příliš horká mláčko vám zase naopak dro- spolehlivě spálí, zabije a definitivně zneškodní. Takže mláčko ohřejte, ale opatrně, jemně, zhruba na teplotu, jako byste připravovali kojeneckou stravu. Při pochybnostech si kápněte kapku na zápisť- â€“ pokud ucítíte jakkoli teplo, je mláčko teplá příliš.

Hnětení-

Jakmile rozvášněná probudíte kvásek (mně osobně) při tom nikdy nejdou z hlavy vzpomínky na krmení- dravci zvířete â€“ tedy pardon, mrávkách potomků, budete má-t jejt, jeden děleáitůl: tsto dobé prohnst. Nestačí- jen smchat a nechat bít, slaná peivo vyádjuje hnětení, dťinu, pot a slzy. Jinými slovy, potěbuje kuchyáského robota nebo nějaká adrenalinová podnět, která vám dodá energii do několika minutového ruání- hnětení.

Tuk v těstě

Vámli jste si někdy v obchodě označená- tuková rohlík? Je to proto, že tuk je děleáitou součástí- rohlíkovo tsta. V má receptu je používáit docela obyčejný rostlinný olej, tedy těpková nebo slunečnicová, ale bez obav má-áte používá-t i sádlo. Má-áte ho rozpustit, ale stejně tak lze sádlo přidat do tsta v pevném skupenství.

Tuk zajišťuje vláčnost, takže se ho nebojte. Zás tak moc ho v jednom kousku peiva nebude.

Sůl v těstě

Sůl hraje v těstě- padě slanáho kynutého tsta velmi důležitou roli. Když já- používáte málo, ucítíte po upečení- v hotovém peivu těstě chuť kvasnic, tedy nic, co by se setkávalo s ohlasy. Když já- používáte moc, nejen že bude v sledek hodná slaná, navíc těm zpomalíte dro- a dost možná i nechtěně zabijete.

Pro začátek se držte osvěženého pomáru, která má těstě-ká, že soli je potřeba 1 % váhové mouky. Na 500 g mouky to tedy vychází- 5 g soli. Neně- to ani málo, ani moc. Tsto nebude příliš solené, kvasnicová těstě- chuť se udrží- na uzd, v sledek bude přisobit taká neutrálně. Pokud máte rádi slaná- jít- peivo, lze množství soli jejt trochu zvýšit, ale přes 8-10 g už bych nedoporuovala zacházet.

Zaplátání- rohlík-ká-

Má j recept z 500 g mouky
vysta• na 16 rohl•k•,
kde ka•d• bude má-t v•slednou hmotnost kolem 40 g. Tedy má•n•, ne• se kupuje v
obchodech, ale dá•len•- tá•sta si má••ete p•izp•sobit va•-m p•edstav•m na jednu
porci.

Vykynut• tá•sto jednodu• je
vyklopte z má-sy a nelekn•te se, •e tá•m z n•j vy•enete skoro v•echn vzduch.
Lehce mu poupravte tvar, aby p•ipom•nalo kouli, a rozkrojte ho na •tvrtiny.

Ka•dou z nich rozv•lejte na kruh o
velikosti 25-30 cm, kam a• v•s pru•nost tá•sta pust•. Kruh op•t rozkrojte na
•tvrtiny. Nyn• berte jeden kousek tá•sta za druh•m, polo•te si jej vn•j•- oblou
stranou k sob•, a trochu ho za ro•ky rozt•hn•te do bok•. Konce, za kter• jste
tá•sto dr•eli, p•ehn•te zp•t do st•du, sta•- jen zhruba p•centimetrov•
camfourek.

Ploch•ma rukama srolujte tá•sto do ruli•ky
sm•rem od sebe. Sice te• bude vypadat sp•-• jako gumov•; tu•ka ne• jako rohl•k,
ale to se p•i druh•m kynut• rychle sprav•. Polotovár p•eneste na plech vylo•en•
pe•ic•m pap•rem a dodr•ujte aspo• p•ticentimetrov• rozestupy. Jakmile si na
postup vyv•len• rohl•k• zvyknete, zjist•te, •e i p•i tá•chto po•tech jde o pr•ici
asi tak na p•t minut.

DOM•C• ROHL•KY

Suroviny

- 500 g hladk• mouky
- 1/2 kostky •erstv•ho
dro•d•- (tj. 21 g)
- 300 ml vla•n•ho ml•ka
- 1/2 l•i•ky cukru
- 5 g soli
- 60 g oleje, p•-padn•
m•sla nebo s•idla
- hrub•j s•l nebo m•k na
posyp•n•-

Postup

1.
Dro•d•-
um•st•te do men•j- misky, posypte cukrem a roz•j•ouchejte vidli•kou pokud má•no
na ka•ji. Zasypte l•c•- mouky z odm••en•ho mno•stv•, p•ilijte tá•tinu ml•ka,
rozm•chejte a nechte 10 minut zp•nit na kv•sek. Pokud se po deseti nebo
patn•cti minut•ch v misce nic ned•je, za•n•te znovu s nov•m dro•d•m.

2.

Mouku

směchejte se solí, olejem, zbytkem mláčka a zpeňte 1/2 m květskem. Vložte do kuchyňského robota s hnětacím hřítkem a nechte deset minut zpracovávat na těsto a prohněst. V následkem by mělo být hebké, těmá nelepivé těsto, mákké a poddajné jako plastelína. Zdá-li se vám v průběhu pění suché, přilijte lžičku nebo dvě mláčka, anebo přisypte mouku, pokud je tak vlhké, že se lepí na misku i po několika minutách hnetení (zpočátku se lepit máže, dokonce by se lepit mělo). Přesně 1/2 poměr 3/4 dy trochu závisí na kvalitě mouky.

3.

Uhnětení

těsto vložte do mísy lehce vytřenou olejem, zakryjte ho fólií, aby neosychalo, a nechte přikryté teplotě kynout těmi 4 hodinami, a 3/4 záská dvojnásobně 1/2 objem.

4.

Dva

plechy na pečení vložte pečícím papírem a položte si je na kam poblíž, a nepobíhajte po kuchyni s vyváženými rohlíky v rukou. Těsto vyklopte z mísy, nelekněte se, že těm z něj vyženete skoro všechny vzduch, upravte mu tvar, aby připomínalo kouli, a rozkrojte ho na 4 tvrtiny. Každou z nich rozvájejte na kruh o velikosti 25-30 cm, kam a 3/4 v 3/4 pružnost těsta pustá. Kruh opatřte rozkrojením na 4 tvrtiny. Berte jeden kousek těsta za druhou, položte si jej vnější oblou stranou k sobě, a trochu ho za rohuky roztáhněte do boků. Konce, za které jste těsto drželi, přehněte zpět do středu, stačí jen zhruba přibližně 1/2 centimetrových camforek. Plochy rukama srolujte těsto do ruličky směrem od sebe. Přeneste na plech, dodržujte aspoň přibližně 1 centimetrové rozestupy. Hotové rohlíčky potěte vodou a posypte hrubou solí nebo májkem.

5.

Rohlíky

nechte na plechu kynout dvacet minut. To je dostatečně dlouhá doba, abyste vyhřáli troubu na 190 stupňů, přibližně na 170, pokud máte zapnout horkovzduch.

6.

Oba

plechy vložte najednou do trouby a pečte 10 minut. Směchejte lžičku soli se 100 ml vody a po uplynutí doby potěte rohlíky slanou vodou. Zároveň otočte plechy zadní stranou dopředu a navěc prohoďte jejich pozice v troubě. Dopkejte je 7-10 minut do světlé hnědé barvy - anebo trochu víc, pokud máte rádi rohlíčky skutečně, ale skutečně vypečené.

7. Upečení

pečivo nechte vychladnout na misku. Neomezujte se, nestanovujte si předem, nebo vůbec kynutí je nejlepší - v den upečení.

FLORENTÁ•NA