

LUXUSNÍ ROHLÍKY



Nedá mi to a v těchto chvílích, kdy je všude jen ohrabané pečivo kdoví kým nakaženým kdoví čím se s vámi podělím o můj utajovaný recept na naprosto LUXUSNÍ ROHLÍKY. Peču už je nějaký ten pátek a nemají konkurenci!!

Důležité:

!!můžete místo sádla použít jen 60g oleje

!!S vykynutým těstem pracujte vždy nasucho, mějte nepomoučenou plochu

!!Dbejte na to, aby těsto mělo všechny níže uvedené podmínky pro vykynutí, jinak nebude výsledek stoprocentní.

!! Rohlíky ničím nepotírejte, ani před, ani po upečení

👉 500g hladké mouky

👉 Sůl cca dvě lžičky

👉 Cukr cca lžička do mléka

👉 300 ml mléka

👉 30g sádla a 30g oleje

👉 Jedno čerstvé nebo sušené droždí

👉 V míse smíchám mouku s olejem a sádlem, přidám sůl. Mléko si ohřeju s cukrem, pak do něj nadrobím droždí, nechám vzejít a přiliju do mísy. Těsto zadělávám v robotu cca 4 minuty. Pak mísu přikryju potravinářskou fólií, udělám pár dírek, ať tam může vzduch a dám poblíž topení na cca 45 minut. Pak si odvažuju na jeden rohlík 60g těsta, na housku ze tří pramenů na každý pramen 30g. Těsto VŮBEC NELEPÍ A KRÁSNĚ SE S NÍM PRACUJE! Ze 60g bochánků vyvaluju trojúhelníky, které postupně zavinu a vznikne rohlík. Na plech s pečícím papírem pokládám rohlíky zhruba 10 cm vedle sebe, ještě kynou. Peču ve vyhřáté troubě na 200°C dozlatova, což je 10-13 minut. Po upečení dám vychladnout na mřížku. Jsou opravdu geniální a nezaberou moc času!! Jak dlouho vydrží měkké netuším, peču je každý den 😊 z uvedeného množství těsta vyjde 15-16 rohlíků.

Dejte vědět jak se vám povedly 🙏