

Recepty: Markéta v troubě

Křehké rohlíky či raženky

Jsou rychlé, zjednodušené, bez dlouhého kynutí. Křehké na povrchu, jemné uvnitř. Klidně z těsta udělejte houstičky, raženky nebo jiné oblíbené tvary.

Budeme potřebovat:

- 450 g hladké mouky
- 250 ml vody
- 25 g čerstvého droždí (nebo 10 g sušeného rovnou do mouky)
- 30 g sádla
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli

Postup:

Do hrnku s teplou (ne horkou) vodou rozdrobíme droždí, zamícháme s lžičkou cukru, poprášíme lžící hladké mouky, přikryjeme utěrkou a necháme 10-15 minut odpočívat.

Mezitím si do mísy odvážíme mouku, po okrajích osolíme, přidáme povolené sádlo a uprostřed uděláme důlek. Nachystáme si dva plechy vyložené pečicím papírem, vál a váleček. Pak do mísy s moukou přidáme vzešlý kvásek a řádně vymísíme v těsto (kdo má robota, ušetří si práci).

Těsto přemístíme na pomoučený vál, rozdělíme na tři koule, zploštíme a každou rozkrojíme do kříže na 4 stejné díly. Každý dílek ve tvaru trojúhelníku zploštíme válečkem, tvar trojúhelníku zůstane naznačen. Základnu máme směrem k sobě a srolujeme jako úzkou utáženou roládku do tvaru rohlíku. Skládáme na plechy s odstupy (6 na každý plech). Přikryjeme



„Můžete použít i jiný tuk, ale sádlo je do rohlíků nejlepší“

Vaše Markéta

potravinářskou fólií. Zapneme troubu na 220 stupňů. Jakmile je trouba rozeřátá (mně to trvá cca 15-20 minut, takže si stihnou rohlíky ještě odpočinout), potru rohlíky rozkvedlaným vajíčkem s lžičkou vody, pomocí mašlovacíky. Můžete něčím posypat (sýr, semínka, slanina..). Peču na 220 stupňů 10 minut. Možná to bude vaší troubě trvat o něco déle, ale ať jsou jen do zlatova, nenechávejte dlouho, byly by tvrdé. Takto budou krásně křehké na povrchu a jemné uvnitř.

INZERCE



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

FAKULTA VEŘEJNÝCH
POLITIK V OPAVĚ

STUDUJ NA FAKULTĚ PRO 21. STOLETÍ!

Přihlášky do 31. 3. 2021

Studijní programy s velkou uplatnitelností na trhu práce:

- Všeobecná sestra
- Dentální hygiena
- Porodní asistence
- Speciální pedagogika
- Sociální patologie a prevence
- Edukační péče o seniory
- Veřejná správa a sociální politika

www.fvp.slu.cz

