Domácí rohlíky, housky či bagetky

Časová náročnost: 150 minut

Omládek

100 ml	vlažné mléko
1 lžička	med
1/4 kostka	droždí (asi 10 g)
150 g	hladká mouka

Dále do těsta

5 g	cukr
8 g	sůl
145 ml	vlažná voda
25 g	olivový olej
360 g	hladká mouka

Postup přípravy

Jako první si uděláme omládek (řidší kvásek): Do zadělávací mísy, popřípadě do domácí pekárny si dáme vlažné mléko, med, droždí a hladkou mouku. Děláme-li v pekárně, zapneme program těsto, pokud děláme ručně, mícháme asi po dobu 5 minut, Poté těsto necháme zhruba 45 minut odpočívat na stole u zapnutého radiátoru, popř. “pracovat” v uzavřené pekárně. Po uplynutí této doby si postavíme buď zadělávačku nebo pečicí nádobu z pekárny na váhu a přidáváme cukr, sůl, vlažnou vodu, olivový olej a hladkou mouku. Opět zapneme program na těsto, popř. ručně smícháme. Poté vyndáme těsto z pekárny, vytáhneme z něho hnětací háky a těsto dáme do zadělávací mísy vykynout. Vykynutí můžeme udělat klasicky – pod vlhkou utěrkou asi 1 hodinu na stole u radiátoru, popř. v troubě ohřáté zhruba na 50° Celsia. (Fungují oba způsoby, záleží na tom, jestli topíme nebo ne.) Po hodině vyklopíme těsto z mísy a ručně prohněteme. (Těsto nám přitom trochu padne, ale až budeme mít pečivo na plechu hotové, opět se nám nadýchne.)

Nyní se pustíme do tvarování pečiva: Z vykynutého těsta můžeme tvarovat rohlíky, housky nebo malé bagetky. Na rohlíky vyválíme z kousků těsta trojúhelníky a stočíme je od širší strany ke špičce. Na housky vytvoříme válečky, které spleteme nebo vytvarujeme do uzlíku. Na bagetky těsto vytvarujeme do podlouhlých válečků a před pečením je nařízneme.

Nakonec vytvarované pečivo položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme naposledy 10 minut

nadechnout.Mezitím si vyhřejeme troubu na 210 °C. Plech dáme do trouby a pečeme 15 minut. Pro jistotu dáme na dno trouby ještě kastrůlek s vodou, aby pečivo neoschlo. Hotové rohlíky či housky vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

Poznámka: *Toto množství vystačí na zhruba 8 housek (rohlíků, bagetek).*