

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Domácí celozrnné rohlíky

Recept na 10 ks celozrnných rohlíků:

360 g hladké mouky + na podsypávání
90 g žitné celozrnné mouky
1 lžička cukru
20 g droždí
150 ml vody
150 ml perlivé vody
1 lžička vody
60 g sádla
sůl

Postup:

- › Smíchej 50 g hladké mouky, cukr, droždí a vody a nech asi 15 minut vzejít kvásek. Potom smíchej kvásek se zbytkem mouky a perlivou vodou. Když se vše propojí, přidáš ještě sádlo a sůl. Hnětej alespoň 5 minut, než vznikne hladké těsto.
- › Necháš při kynutí zdvojnásobit objem. S robotem to jde samozřejmě o mnoho snáz. Kynutí trvá 40 – 60 minut, dle okolní teploty.
- › Těsto rozděl na stejně velké díly. Každý vyválíš do trojúhelníku a sroluješ od širší části do tvaru rohlíku.
- › Při tvarování se neboj podsypat moukou, těsto je trošku více tekuté, takže mu trošku mouky navíc neuškodí.
- › Před pečením necháš ještě 30 minut odpočinout. Potří mlékem (pro matný vzhled) a posyp kmínem.
- › Peč na 180 °C horkovzduch do zezlátnutí.
- ›

Recept pro nás připravila Adéla z [peceni_cko](#).

Recept pro nás připravila Adéla z [@foodaduct](#).