



kváskové pečivo, co se povede

Úžasné rohlíky kváskové



Prosíme dodržujte
3 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA



DODRŽUJTE
časový postup



ODMĚŘUJTE
přesné množství tekutin



NECHTE KYNOUT
při pokojové teplotě
(pokud výslovně není uvedeno jinak)

Kolik času bude potřeba:

1. den - 5 minut (středa večer)
2. den - 5 minut (čtvrtek večer)
3. den - 5 minut (pátek večer)
4. den - 30 minut celkem (sobota dopoledne)
20 minut pro pečení rohlíků

Co dalšího bude potřeba:

- Voda, 0,5 l mléka, 40 g másla
- Zavařovací sklenice s víčkem (min. 1 l)
- Mísa na těsto (4 l), pečící papír, bavlněná utěrka
- Digitální kuch. váha, vařečka, váleček, mřížka na chladnutí rohlíků



1. den, 21:00 (5 min)



Do prázdné a čisté zavařovací sklenice odvážíme 15 g STUDENÉ vody, (vody je opravdu málo, proto ji přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 1**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

Kvásku je málo, jenom na dně sklenice a je to tak správně.



3. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 220 g STUDENÉHO MLÉKA a přidáme **SÁČEK č. 3**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.



2. den, 21:00 (5 min)



Do zavařovací sklenice přidáme 25 g STUDENÉ vody (znovu přidáváme po lžičkách) a přidáme **SÁČEK č. 2**.

Důkladně promícháme a přiklopíme víčkem, ale neutáhneme. Sklenici necháme na kuchyňské lince.

V kvásku se už může objevit pár bublinek, ale pořád je dostatek času na jeho probuzení. Buďte trpěliví.



4. den, 09:00



Kvásek musí zvětšit svůj objem, je to základ pro úspěšný výsledek. Pokud se tak nestalo, vyčkejte až do doby, kdy kvásek začne hezky růst a nabývat na objemu. Klidně vyčkejte pár hodin a posuňte o potřebný čas i další kroky.



4. den, 09:00 (10 min)



Do mísy na těsto dáme celý obsah zavařovací sklenice, přidáme 200 g STUDENÉHO MLÉKA a promícháme.



Přidáme **SÁČEK č. 4** a 40 g ZMĚKLÉHO MÁSLA. Začneme zpracovávat těsto.



Vypracujeme hladké těsto. Těsto se pořád trochu lepí na ruce a je to tak v pořádku. Přikryjeme utěrkou.



4. den, 10:00 (15 min)



Těsto postupně rozdělíme na 100g kuličky.



Moukou ze **SÁČKU č. 5** pomůžeme stůl. Válečkem rozválíme každou kuličku do oválného tvaru a začneme těsto srolovávat.



Jakmile máme těsto téměř srolované, jemně přitlačíme, abychom získali podélný tvar.



Připravíme si plech, který vyložíme pečícím papírem. Rohlíky rozložíme rovnoměrně, při pokládání rohlík vytvarujeme do obloučku. Přikryjeme utěrkou.



4. den, 12:00 (5 min)

PŘÍPRAVA TROUBY

Troubu zapneme na 200 °C
(může být elektrická, plynová, horkovzdušná).



4. den, 12:15 (20 min)



Rohlíky před vložením do trouby potřeme trochou zbylého mléka.
Pečeme 17-20 minut na 200 °C.

Upečené rohlíky poznáme podle barvy, bude hezky zlatavá.



4. den, 12:35

Rohlíky vyndáme z trouby a necháme vychladnout na mřížce.

Vaše vlastnoručně vyrobené rohlíky
jsou hotové a my Vám přejeme

DOBROU CHUŤ!

