

Eviny rohlíky

Suroviny:

1 kostka droždí
10g cukru
500ml vody (vlažná, teplá – ne horká)
350g hladké mouky
350g polohrubé mouky
300g špaldové mouky
20g soli
140g oleje (olivový, lněný nebo hroznový)

Postup:

Z droždí, cukru, soli a trochu teplé vody uděláme kvásek. Připravíme si mouky, zbytek teplé vody a olej. Spolu s kváskem uhněteme hladké těsto, které necháme cca 0,5 hodiny – 1 hodinu kynout. Hotové a nakynuté těsto si rozdělíme na 16 dílků, ze kterých tvarujeme rohlíky. Ty dáme na plech a necháme ještě v teple kynout 15-20minut. Nakynuté rohlíky jemně postříkáme vodou, posypeme kmínem nebo mákem a dáme péct do trouby při teplotě 220 stupňů na cca 15 minut.

Tip – místo klasické špaldové mouky můžete použít celozrnnou špaldovou mouku. Dá se nahradit rovněž žitnou.

Autor: manželé Golasovi

