Slané plněné rohlíčky

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slane-plnene-rohlicky.html

Slané plněné rohlíčky jsou výborné, chuťově výrazné a neodolatelné. Když ochutnáte jeden, budete sahat pro další a další.

Na přípravu 36 ks plněných rohlíčků budeme potřebovat

- 400 g hladké mouky + mouku na podsypání na vál
- 100 g mouky na pizzu
- 125 ml oleje
- 25 ml vlažné vody (případně 1-2 polévkové lžíce přidáme v průběhu hnětení, pokud budou na stěnách nádoby zůstávat zbytky sypké směsi; záleží na savosti mouky)
- ¼ l vlažného mléka
- 15 g droždí
- 1 rovná kávová lžička krupicového cukru
- 1 vrchovatá kávová lžička soli
- 1 větší vajíčko rozšlehané ponorným mixérem
- 200 g nakrájené slaniny nebo šunky
- 150 g nakrájeného suchého salámu
- 70 g sýru Niva, Provolone nebo Čedar, nakrájeného na menší hranolky
- 25 vypeckovaných černých oliv, překrájených na čtvrtiny
- 1 polévkovou lžíci mléka
- Kráječ na pizzu

Na posypání rohlíčků si připravíme

- 50 g nastrouhaného sýra Grana Padano nebo Pecorino
- Semínka sezamu

Postup přípravy slaných plněných rohlíčků

Těsto na rohlíčky můžete zadělat ručně nebo za pomoci robotu či domácí pekárny. Já jsem zadělávala v domácí pekárně.

Kvasnice nadrobíme do hrnečku, zasypeme je připraveným krupicovým cukrem a zalijeme polovinou z připraveného mléka. Než začnou kvasnice pracovat, připravíme si ostatní suroviny.

Obě mouky prosijeme přes síto, přidáme sůl a důkladně promícháme.

Kvasnice lžičkou promícháme s mlékem a nalijeme je na dno nádoby z domácí pekárny. Ke kvasnicím přilijeme zbytek mléka, olej, vodu a dvě polévkové lžíce rozšlehaného vajíčka. Vše zasypeme připravenou moukou.

Zvolíme program těsto a domácí pekárnu necháme 1,5 hodiny pracovat. Pokud by nám cca po 10 minutách práce pekárny na okrajích nádoby zůstávaly zbytky mouky, přidáme 1-2 polévkové lžíce vlažné vody. Zbytky setřeme stěrkou do nádoby.

Plech na pečení pokryjeme pečícím papírem. Připravíme si vál, váleček a kráječ na pizzu. Ke zbytku

rozšlehaného vajíčka přidáme 1 polévkovou lžíci mléka a promícháme.

Troubu předehřejeme na 190 °C.

Hotové těsto z domácí pekárny vyklopíme na pomoučený vál. Z těsta vytvarujeme válec a rozdělíme ho na 6 přibližně stejných dílů.

Těsto se nelepí a dobře se s ním pracuje.

Z každého dílu těsta rozválíme kolo, přibližně o průměru 28 – 30 cm. Z kruhu, kráječem na pizzu, vytvoříme 6 výsečí – trojúhelníků.

Na širší stranu vložíme náplň – kousek slaniny nebo šunky, kolečko salámu, pár kostiček sýru a čtvrtky černých oliv.



Výseče s náplní
Zdroj: Marcela Hackerová

Rohlíčky jsem balila dvojím způsobem:

- jako rohlíčky, tj. srolované širší stranou směrem ke špičce trojúhelníkové výseče
- zavinuté jako miminko, kdy jsem po dvou otočeních okraje cca 1,5 cm přehnula směrem do středu rohlíčku a následně dotočila ke špičce. V tomto případě sýr zůstal uzavřen uvnitř rohlíčku a nevytekl ven.

Zabalené rohlíčky klademe na pečící papír, potřeme rozšlehaným vajíčkem s mlékem. Posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a posypeme semínky sezamu.

Na plech se mi vešlo 12 kusů rohlíčků.

Připravené rohlíčky vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme je 30 minut. Na posledních 5 minut pečení můžeme pustit horkovzduch.

Rohlíčky nádherně voní a jsou velmi chutné. Když omylem zbudou do druhého dne, i pak jsou výtečné.

Napište mi Vaše tipy na slané pečení ……