Plněné rohlíčky z jogurtového těsta

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

Plněné rohlíčky jsou jako dělané na dětské prázdninové párty či rodinné posezení u vínka. Jsou lehce stravitelné, chutné a s přípravou zatočíte za pár minut.

Na přípravu 20-24 kusů rohlíčků budeme potřebovat

Na těsto potřebujeme

- 300 g bílého jogurtu
- 200 g ricotty
- 60 g rostlinného oleje
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 7 g instantních kvasnic
- 600 g hladké mouky
- 1 čajovou lžičku soli

Na náplň si připravíme

- 12 ks přepůlených cherry rajčat (lze použít i čajovou lžičku italské ochucené omáčky-sugo)
- 150 g šunky (salámu) překrojené na menší kusy
- 1-2 jarní cibulky nakrájené na kolečka
- 100 g mozzarelly (nebo balkánského sýra)
- Posypové koření na pizzu

Dále budeme potřebovat

- 2 plechy
- 2 archy papíru na pečení
- 1 rozšlehané vajíčko na potření + štětec
- Kráječ na pizzu nebo ostrý nůž
- Vál a váleček

Postup přípravy rohlíčků z jogurtového těsta

Těsto si můžeme připravit ručně nebo v robotu. Já jsem zadělávala v robotu. Je to snazší a těsto je lépe propracované.

Nejprve si připravíme všechny uvedené suroviny a pomocníky.

Do mísy robotu vložíme 300 g jogurtu a 200 g ricotty. Přisypeme čajovou lžičku krupicového cukru a 7 g instantního droždí. Jako poslední přilijeme 60 g rostlinného oleje.

Upevníme metlu na šlehání a robot pustíme na poloviční výkon. Suroviny necháme minimálně 2-3 minuty prošlehat. Nyní metlu na šlehání vyjmeme a nasadíme hák na hnětení.

Ruční hnětení na závěr přípravy těsta je velice důležité.

Mouku promícháme se solí. Robot necháme pomalu pracovat a postupně, po lžících přidáváme

mouku.

Z odvážených 600 g ponecháme stranou asi dvě hrsti, které použijeme na pomoučení válu při prohnětení těsta. Robot vypneme a těsto přendáme na pomoučený vál.

Těsto prohněteme hranou dlaně směrem od sebe a podsypáváme ho zbylou moukou. Hněteme tak dlouho, dokud všechnu mouku nespotřebujeme. Trvá to chvilku.

Těsto necháme kynout na válu cca 30 - 40 minut. Rozdělíme si ho na dvě stejné části.

Z každé části vyválíme obdélník cca 50 x 25 až 28 cm. Případné nerovnosti odkrojíme a odkrojky těsta použijeme při rozvalování druhé části.

Úplný zbytek odkrojeného těsta nevyhazujeme, ale vyrobíme 2-3 další rohlíčky.

Nyní si kráječem na pizzu nebo ostrým nožem nakrájíme rovnoramenné trojúhelníky – viz foto.



Těsto nakrájené na rovnoramenné trojúhelníky
Zdroj: Marcela Hackerová

Při krájení prvního těsta jsem na to šla příliš vědecky, s pravítkem a kalkulačkou. U druhého těsta jsem to vzala suverénně od oka. Hlavně se nebojte, že to zkazíte. Když zakrojíte více, budete mít rohlíčky větší a když se to nepovede vůbec, těsto spojíte do koule a rozválíte znovu.

Na širší konec trojúhelníku položíme náplň, od každé suroviny kousek. Můžete použít šunku, salám, cibuli, rajčata, sýry a olivy v kombinaci, kterou máte rádi.

Náplň lehce posypeme kořením na pizzu a také trochu posolíme za předpokladu, že jsme nepoužili balkánský sýr.

Rohlíčky srolujeme vždy od širšího konce směrem ke špičce.

Část rohlíčků nemusíte plnit vůbec, ty můžete na povrchu posypat třeba sezamem, kmínem, mákem či hrubozrnnou solí. Jen před srolováním okraje trojúhelníků potřeme vajíčkem.

Srolované rohlíčky položíme na plech vystlaný pečícím papírem a potřeme je rozšlehaným vajíčkem. Rohlíčky (i ty plněné) můžeme také posypat libovolně zvolenou posypkou (kmín, sůl, sezam, nastrouhaný sýr či mák).

Troubu zapneme na 180 °C.

Připravené rohlíčky nemusíme nechat na plechu kynout, ale necháme-li je kynout 20 minut, budou nadýchanější a větší. Když je trouba vyhřátá, vložíme tam plech a necháme je péct 35 minut.

Po upečení počkáme, až téměř vychladnou a teprve pak je přendáme na mísu či tác. A teď už můžeme začít hodovat.