Recept na rozpeky, které s láskou pekla naše Žďárská babička

https://varimesmarcelou.cz/domaci-pekarna/recept-na-rozpeky-ktere-s-laskou-pekla-nase-zdarska-babicka.html

Když se řekne slovo „rozpeky“, naskočí mi vzpomínka z dětství. Maminka se zlobí, že nechci jíst. Babička mne odvádí od stolu, bere do ruky rozpeky a nůž a krájí je na kostičky. Uvaří bílou sladkou kávu. Ona mi vypráví, já ty nadýchané kostičky máčím ve sladké kávě a poslouchám její vyprávění.

Na přípravu 7 větších rozpeků budeme potřebovat

- 250 ml mléka
- 1 rozšlehané vejce
- 30 g rozvolněného másla + máslo na pomaštění a na vymazání pekáče
- 30 g čerstvých kvasnic
- 1 čajová lžička krupicového cukru
- 500 g hladké mouky
- 1 čajová lžička soli

Dále budeme potřebovat

- domácí pekárnu (babička těsto zadělávala ručně, ale my můžeme použít domácí pekárnu)
- krupici na vysypání pekáče

Na dno domácí pekárny nalijeme vlažné mléko, ve kterém jsme důkladně rozmíchali kvasnice. Přidáme cukr a rozšlehané vajíčko. Rozvolněné máslo nakrájíme na kostky a přidáme do nádoby na pečení. Jako poslední přidáme prosátou mouku, kterou jsme smíchali se solí.

Pekárnu zavřeme, zvolíme program č. 10 „TĚSTO“ a necháme ji pracovat.

Než domácí pekárna vypracuje dokonalé těsto, připravíme si pekáč na pečení. Vymažeme ho máslem a vysypeme krupicí.

RADA Nemáte-li krupici, lze na vysypání pekáče použít hrubou mouku nebo strouhanku.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů Celsia.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučený vál. Těsto rozdělíme na 7 stejných dílů.

POZNÁMKA Na kolik dílů těsto rozdělíte, záleží jen na Vás.

Z každého kousku rukama vytvarujeme bochánek - rozpek.

Jednotlivé rozpeky klademe do připraveného pekáče. Tam je necháme ještě ½ hodiny kynout. Pak je pomastíme máslem a pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů.



Rozpeky pečeme 40 minut. Pak teplotu snížíme na 150 stupňů a dopékáme ještě 10 minut.

Hotové rozpeky mám nejraději k dušené mrkvi, čočkové polévce nebo jen tak samotné, namazané máslem. Jsou naprosto dokonalé.



Říkáte si, že babička neměla domácí pekárnu. Samozřejmě, máte pravdu. Ona těsto zadělávala ručně. Kdo nemá domácí pekárnu, může si těžkou práci hnětení ulehčit v robotu nebo to vzít zkrátka ručně.