Křupavé tyčinky s olivami, rozmarýnem a tymiánem

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/krupave-tycinky-s-olivami-rozmarynem-a-tymianem.html

Už jako menší děti jsme chodily každou neděli do kina. I na filmy s titulky. Ke kinu patřila limonáda a hlavně mimořádně dobré křupavé tyčinky. Často na tu dobu vzpomínám. Moje křupavé tyčinky s olivami, rozmarýnem a tymiánem se jim hodně podobají a řekla bych, že jsou ještě o stupínek lepší, protože jsou v nich bylinky a olivy.

Na přípravu 16-20 ks a 25 cm dlouhých křupavých tyčinek s olivami budeme potřebovat

- 300 g hladké mouky 00 (většinou se používá na přípravu těsta na pizzu) + mouka na vál
- 8 g čerstvých kvasnic
- 2 špetky krupicového cukru
- 175 ml vlažné vody
- 6 g soli
- 3 polévkové lžíce olivového oleje (do těsta)
- 1 polévková lžíce olivového oleje na potření tyčinek
- 8 ks černých oliv bez pecky, nakrájených nadrobno
- Jehličky z 1 větvičky rozmarýnu (6 cm dlouhé) a nasekané
- Lístky z 1 větvičky tymiánu
- Hrubozrnná sůl na posypání
- 1 plech
- 1 arch papíru na pečení

Pečeme nezakryté na 220 °C po dobu 20-25 minut.

Kynutí 2 hodiny

Postup přípravy křupavých tyčinek s olivami, rozmarýnem a tymiánem

Do 100 ml vlažné vody, z celkového připraveného množství vody, nadrobíme kvasnice a přidáme 2 špetky krupicového cukru. Nádobu s kváskem zakryjeme a necháme kvasnice pracovat po dobu 10-15 minut.

Mezi tím si odvážíme mouku, kterou jsme smíchali se solí. Nasekáme bylinky a nakrájíme olivy.

Do mísy robota nasypeme mouku se solí, přilijeme 3 polévkové lžíce olivového oleje. Připravený kvásek promícháme lžičkou a přilijeme ho do mísy robota.

Do robota upneme hnětací hák a robot pustíme na poloviční výkon.

V míse se asi po minutě hnětení vytvoří drobenka, a to je správný moment, abychom postupně, po lžících, do mísy přidávali zbývajících 75 ml vlažné vody.

Robot necháme pracovat tak dlouho, až se nám vytvoří kompaktní těsto, o málo tužší, než na pizzu.



Příprava těsta na tyčinky
Zdroj: Marcela Hackeová

Těsto v míse zakryjeme potravinářskou folií a necháme kynout přibližně 2 hodiny. Já na zakrytí používám čepici do sprchy, kterou používám výhradně na zakrytí těsta v míse. Je to docela praktické a těsto tak dobře kyne.

Vykynuté těsto přeneseme na pomoučený vál. Těsto rozválíme do oválu cca 35 x 25 cm. Ovál těsta rovnoměrně posypeme připravenými nasekanými bylinkami a malými kousky černých oliv. Těsto srolujeme delší stranou do rolády.



Srolovaný válec těsta podélně rozválíme na délku cca 40 cm a do šířky cca 16-18 cm. Kráječem na pizzu nebo nožem podélně nakrájíme z těsta pruhy, které v polovině přepůlíme.



Podélně rozválená roláda, částečně nakrájená

Zdroj:Marcela Hackerová

Z jednoho pruhu tedy vytvoříme 2 tyčinky. Každou tyčinku lehce poválíme a zkroutíme jako kozí roh.

Tyčinky klademe na plech pokrytý papírem na pečení. Každou tyčinku potřeme olivovým olejem a jemně posypeme hrubozrnnou solí.



Tyčinky před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Po dokončení těchto prací vložíme plech doprostřed vyhřáté trouby na 220 °C. Tyčinky pečeme 20-25 minut. Musí mít zlatohnědou barvu.

Vůně i chuť tyčinek je neodolatelná. A kdybyste je náhodou nesnědli, jsou křupavé i druhý den.