Domácí rozpeky k mrkvi

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/domaci-rozpeky-k-mrkvi.html

Miluji nasládlou chuť dušené mrkve s pečeným vepřovým masem a domácími rozpeky. Maso je slané, mrkev a rozpeky nasládlé a dohromady to chutná báječně.

Na přípravu 8 domácích rozpeků o průměru 8-9 cm budeme potřebovat

- 400 g hladké mouky + trochu na pomoučení válu
- 150 ml vlažné tekutiny (polovina mléka a polovina vody)
- 15 g čerstvých kvasnic
- 50 g rozpuštěného vlažného másla
- 1 celé rozšlehané syrové vajíčko
- 50 g krupicového cukru
- 6 g soli
- 1-2 polévkové lžíce rozpuštěného másla na potření rozpeků
- Plech na pečení
- 1 arch papíru na pečení

Pečeme nezakryté na 180 °C po dobu 20-22 minut.

Postup přípravy domácích rozpeků k mrkvi

Základem úspěchu je stejná pokojová teplota všech uvedených surovin.

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nadrobíme 15 g čerstvých kvasnic, zasypeme je 1 polévkovou lžící krupicového cukru z připraveného množství a zalijeme polovinou z odměřené směsi vody a mléka. Necháme vzejít kvásek.

Těsto můžete zadělávat ručně, nebo jako já, v robotu. Do mísy robota nasypeme mouku, sůl a cukr. Promícháme. Přidáme rozšlehané vajíčko, 50 g rozpuštěného vlažného másla a dokonale promíchaný kvásek.

Tekutinu do přípravy těsta v robotu přidávejte po lžících.

Do robota upevníme hnětací hák a robot pustíme na poloviční výkon. V míse se asi po minutě vytvoří drobenková směs a to je správný okamžik, abychom do mísy přidávali zbytek tekutiny. Ne najednou, ale po lžících.

Po spotřebování veškeré tekutiny necháme robot pracovat 4-5 minut, aby bylo těsto pěkně prohnětené.

Hotové těsto zakryjeme, já čepicí do sprchy, kterou používán jen na kynutí těsta a vy, pokud čepici nemáte, přikryjte těsto v míse třeba potravinářskou folií.

Těsto necháme kynout přibližně hodinu, musí zvětšit svůj objem.

Vykynuté těsto přeneseme na pomoučený vál. Těsto nehněteme, jen z něj vytvoříme šišku za pomoci obou rukou a mírného rozvalování. Já na vytvoření 8 bochánků používám dvě varianty.



Syrové rozpeky kynout na plechu
Zdroj:Marcela Hackerová

Buď vytvořenou šišku těsta rozdělím kartou na těsto (lze i nožem) na 8 stejných dílů. Z každého dílu pak v dlaních vytvořím bochánek do průměru 8-9 cm a výšky 1-1,5 cm.

Nebo šišku těsta rozválím do obdélníku přibližně 1,5 cm vysokého a tvořítkem či skleničkou (rovněž o průměru 8-9 cm) vykrajuji kolečka. Pěkně jedno vedle druhého.

Tvary těsta položíme na plech vystlaný papírem na pečení. Pěkně od sebe, protože pečením nabydou. Na plechu rozpeky necháme kynout ještě minimálně 45 minut.

Troubu zapneme na 180 °C.

Po dobu 45 minut nám rozpeky opět nakynou. Dlaní ruky je stlačíme, aby jejich výšky byla na původních 1,5 – 2 cm. Každý rozpek ještě potřeme rozpuštěným máslem.

Plech s rozpeky vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme je 20 – 22 minut. Povrch pečením krásně zezlátne a rozpeky úžasně voní.



Domácí rozpeky k mrkvi
Zdroj: Marcela Hackerová

Po upečení rozpeky přemístíme na mřížku a necháme vychladnout.

Jak jsem říkala v úvodu, s dušenou mrkví a pečeným masem tvoří v puse úžasnou harmonii chutí.



Domácí rozpeky k mrkvi - detail
Zdroj:Marcela Hackerová

A kdyby vám náhodou rozpeky zbyly do druhého dne, připravte rodině výbornou snídani. Rozpeky horizontálně rozkrojte na polovinu, namažte máslem a přidejte to, co máte rádi, třeba domácí zavařeninu, šunku nebo nějakou svoji domácí pomazánku.

TIP

Budete-li chtít připravit bulky na hamburgery, stačí rozpeky před pečením, na místo másla, pomazat rozšlehaným vajíčkem a dle libosti posypat sezamovými semínky. Další postup je stejný.