Jemné rohlíčky plněné vanilkovým pudinkem

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jemne-rohlicky-plnene-vanilkovym-pudinkem.html

Rohlíčkům, plněným vanilkovým pudinkem nikdy neodolám. Jsou jemné, velmi chutné a hlavně, v náplni není ani gram tuku a každý rohlíček obsahuje průměrně jen 3,7 g cukru. Rohlíčky vydrží měkoučké až 3 dny. Když je jednou ochutnáte, zůstanou u vás na repertoáru sladkého pečení navždy.

Na přípravu 32 rohlíčků budeme potřebovat

Na kvásek

- 100 g hladké mouky
- 100 g vody 32 °C teplé
- 15 g čerstvých kvasnic
- 2 větší špetky krupicového cukru

Na těsto

- 150 g hladké mouky + na podsypání na vál
- 250 polohrubé mouky
- Špetka soli
- 1 celé vejce
- 1 žloutek
- 50 g krupicového cukru
- 6 polévkových lžic vlažného mléka
- 100 g másla nebo Hery pokojové teploty (nakrájené na menší kostičky)

Na vanilkový pudink

- 1 balíček vanilkového pudinku
- 60 g krupicového cukru
- 400 ml mléka
- Sáček vanilkového cukru (8 g)
- 2 polévkové lžíce tuzemáku

Na potření

- 1 rozšlehaný bílek
- 1 polévkovou lžíci mléka

Dále si připravíme

- 2 archy papíru na pečení
- 2 plechy
- Směs moučkového a vanilkového cukru na posypání

Doba kynutí kvásku: 40 minut

Doba kynutí těsta: 1 hodina při pokojové teplotě

Pečení: 18 minut v troubě vyhřáté na 190 °C

Zpracování těsta: v robotu

Postup přípravy jemných rohlíčků plněných pudinkem

Všechny suroviny na rohlíčky si připravíme večer den předem tak, aby měly před zpracováním těsta všechny stejnou pokojovou teplotu. Včetně kvasnic.

Nejprve si připravíme kvásek. Vodu si opravdu odvážíme. Do misky nadrobíme připravené kvasnice, zasypeme je krupicovým cukrem a zalijeme je vlažnou vodou. Kvasnice necháme rozpustit a dobře je promícháme.

Do vody s kvasnicemi postupně vmícháme 100 g hladké mouky. Hladkou kaši, která nám v misce vznikne, zakryjeme potravinářskou folií a necháme v teple 40 minut kynout.



Kvásek
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní si uvaříme pudink z uvedených surovin a dle návodu výrobce. Hotový a velmi lahodný pudink necháme vychladnout.

A jdeme na těsto. Do mísy robota nasypeme obě mouky, přidáme špetku soli, odvážený cukr a vše promícháme. Přidáme rozšlehané vajíčko s jedním žloutkem, 6 polévkových lžic vlažného mléka a vykynutý kvásek.

Do robota upevníme hnětací hák a pustíme ho na poloviční výkon. Asi po 2 minutách, kdy se nám v míse začne tvořit těsto, začneme do mísy přihazovat kostičky rozvolněného másla až do jejich spotřebování.

Rada: Budeme si pamatovat, že pokud připravujeme kynuté těsto s tukem (máslo, Hera, sádlo), budeme tuk do těsta zapracovávat jako poslední. U křehkého těsta je to právě naopak.

Těsto je nejprve v hrudkách a po přidávání tuku se začne mírně mazat. Nebojte se, že je něco v nepořádku.

Robot necháme pracovat do doby, než se těsto důkladně propracuje, namotá se na hák a bude se odlepovat od stěn mísy. Trvá to minimálně 10 minut. Těstu musíme dopřát čas, abychom byli s výsledkem spokojeni.



Hotové těsto před dalším zpracováním
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto musí být hladké a elastické. Nádobu s těstem zakryjeme potravinářskou folií a necháme ho kynout při pokojové teplotě přibližně 1 hodinu.

Po vykynutí těsto vyklopíme na pomoučený vál. Rukama z těsta vytvoříme bochánek a necháme ho na válu odpočinout 10 minut.

Mezi tím si připravíme 2 plechy. Na každý plech položíme papír na pečení.

Zbylý bílek z vajíčka prošleháme vidličkou společně s jednou polévkovou lžící mléka.

Bochník těsta rozdělíme na čtyři stejně velké kusy. Z každé čtvrtiny rukama vytvoříme menší bochánky. A nyní, postupně, začneme bochánky rozvalovat do kruhu. Těsto je lepší rozvalovat od středu směrem vně.

Každý bochánek rozválíme na průměr 28-30 cm. Rádlem kruh těsta rozdělíme na osminy (osm

výsečí).

K širšímu okraji výseče položíme vrchovatou lžičku studeného pudinku a výseč stočíme od širšího okraje ke špičce.



8 výsečí s pudinkovou náplní
Zdroj:Marcela Hackerová

Rohlíčky klademe na plech s papírem na pečení. Na každý plech umístíme 16 rohlíčků, vždy kousek od sebe, protože pečením lehce nabydou.

Troubu zapneme na 190 °C (každý pozná svoji troubu). U minulého sporáku jsem pekla na 180 °C a u nového sporáku musím přidat ještě 10 °C navíc, aby výsledek byl stejný

Rohlíčky potřeme rozšlehaným bílkem s mlékem. Plech vložíme do vyhřáté trouby a rohlíčky pečeme po dobu 18 minut. Povrch rohlíčků zezlátne.



Upečené rohlíčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Upečené rohlíčky necháme vychladnout, pak je přemístíme na mísu či tác a pocukrujeme je směsí moučkového a vanilkového cukru.

Řeknu vám, je to náramná dobrota. Pudinkové rohlíčky budou dětem chutnat určitě více než dort s máslovým krémem.



Rohlíček k nakousnutí
Zdroj:Marcela Hackerová

A má to ještě jeden bonus, pokud se nesní v den pečení, druhý i třetí den budou stejně dobré. Pudinková náplň po dobu pečení z rohlíčků nevytéká, ale zůstává přesně tam, kde má být, uprostřed rohlíčku.