Rozpeky ze školní jídelny

https://varimesmarcelou.cz/rozpeky-ze-skolni-jidelny

Nebojte se, nebudu vám podsouvat recepty na úžasné pokrmy ze školních jídelen. Moje zkušenost je omezena pouze na jídelnu Bolevecké ZŠ, kde nevařili ani skvěle, ani dobře. Ale když upekli rozpeky k mrkvi nebo čočce, byly to ty nejchutnější rozpeky, které jsem kdy jedla.

Na přípravu 12 kusů rozpeků ze školní jídelny budeme potřebovat

Na první těsto (kváskový startér)

- 100 g hladké mouky
- 100 g vlažného mléka
- 15 g kvasnic
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru

Na druhé těsto

- 250 g polohrubé mouky
- 150 g hladké mouky
- 45 g krupicového cukru
- 7 g soli
- 2 žloutky (syrové)
- 120 ml vlažného mléka
- 90 g Hery (másla) pokojové teploty nakrájené na cca 2 cm kostky
- + vykynuté první těsto
- Plátek rozpuštěného másla na potření upečených rozpeků

Doba kynutí 1 těsta: 45 minut

Doba hnětení v robotu pomocí háku: 12 minut

Doba kynutí hotového těsta: 1 hodinu

Pečení: na 190 °C 30 minut – v polovině pečení zakrýt alobalem

Postup přípravy rozpeků ze školní jídelny

Nejprve si připravíme 1. těsto (kváskový startér).

Do misky odvážíme mléko, nadrobíme kvasnice a zasypeme je čajovou lžičkou krupicového cukru. Metlou prošleháme, až se kvasnice i cukr rozpustí. Pak naráz přisypeme 100 g hladké mouky a lžičkou s delší rukojetí vymícháme řídké těsto. Netrvá to ani minutu. Sem tam hrudka nevadí.



Z mikrotenového sáčku uděláme přes misku stan a necháme kváskový startér 45 minut kynout.



Na 2. těsto si do mísy robota odvážíme obě mouky na druhé těsto, přidáme krupicový cukr, sůl a vše

promícháme. Přidáme dva žloutky, 5 polévkových lžic vlažného mléka a vykynuté 1. těsto, které zatím 3x nabylo na objemu.

Robot pustíme na nízký výkon. Asi po minutě hnětení začneme postupně přidávat kousky Hery (másla) a lžíci mléka. Tak postupujeme do úplného spotřebování odvážené Hery a odměřeného mléka.

Zvýšíme výkon robotu na polovinu a necháme ho pracovat na celkovou dobu 12 minut. Já jsem asi 2x robot zastavila a stěrkou jsem těsto stáhla ze stěn a pak nechala robot pracovat dál.

Kuchyňský robot je pro Vaši kuchyni nepostradatelný pomocník. Nejlepší modely robotů Vám pomůže najít test kuchyňských robotů.

Hotové těsto stáhneme z háku, vytvoříme z něj v dlaních kouli a zakryté (výborná je potravinářská folie) necháme 1 hodinu kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na 12 stejně velkých kusů. Těsto jsem rozdělila na 2 poloviny. Z každé poloviny opět uhněteme hladkou kouli.

První polovinu těsta rozdělíme na 6 přibližně stejně velkých výsečí. Z každé šestiny těsta v dlaních vytvarujeme hladkou kouličku a přeneseme ji na plech pokrytý papírem na pečení. Totéž uděláme i s druhou polovinou těsta.



Hotové tvary necháme 20-30 minut kynout. Ničím je nepotíráme. Vložíme je do vyhřáté trouby na 190 °C a necháme péct po dobu 30 minut. V polovině pečení rozpeky zakryjeme alobalem.



Upečené rozpeky ještě horké 3x potřeme rozpuštěným máslem (nejprve jedno kolo, pak druhé a pak třetí). Vizuálně jsou krásné, krásně voní, a ještě lépe chutnají.

Jak jsem říkala, jsou výborné k dušené mrkvi, k čočce, jako příloha k pomazánkám nebo rozkrojené a namazané máslem.