

***RECEPTY
NA PEČIVO***

OBSAH

Rohlíky se salámem	4
Rohlíky	6
Rohlíky	7
Rohlíky a housky	8
Rohlíky a housky	9
Tmavé housky	10
Domácí houstičky	11
Plněné rohlíčky z kynutého těsta	12
Kynuté rohlíčky	13
Super domácí rohlíky	14
Houstičky	15
Housky	16
Sýrové rohlíčky	17
Slané sýrové rohlíčky	18
Bylinkové celozrnné žemle	19
Housky	20
Dalamánky	21
Houstičky ze špaldové a žitné mouky	22
Domácí rohlíky	23
Grahamy	24
Rohlíky	25
Plněné rohlíky	26
Bratislavské rohlíky	27
Domácí houstičky	28
Rohlíky	29
Celozrnné housky	30
Bulky	31
Tvarohové houstičky	32
Housky z Vídně	33
Kynuté plněné rohlíčky	34
Hnětýnky I	35
Hnětýnky II	36
Hnětýnky III	37
Bagety	38
Slunečnicové rohlíky	39
Domácí housky	40
Domácí housky (8 - 10 ks)	41
Tvarované velikonoční pečivo	42
Preclík	43
Croissant	44
Recept na croissant	45

Zelníčky	47
Pivní preclíky	48
Pivní dalamánky se sýrem.....	49
Pletené housky	50
Olivové žemličky	51
Dalamánky	52
Jidáše	53
Pirožky s jablkovou náplní	54
Slané preclíky	55
Loupáčky	56
Slané preclíky	57
Sýrové žemličky.....	58
Bagety.....	59
Rohlíčky ala Croissant.....	60
Pařížské briošky	61
Slané preclíky	62
Dalamánky	63
Loupáčky	64
Croissanty-2.....	65
Bageta z domácí pekárny	66
Dobré a vláčné housičky	67
Domácí výborné housičky	68
Hrníčkové domácí rohlíčky	69
Ideální lednicové těsto	70
Měkké "Oktoberfest" preclíky.....	71
Nedělní žemličky.....	72
Obyčejné rohlíky	73
Ořechové rohlíčky.....	75
Pochválené rohlíčky.....	77
Sýrové rohlíčky	79
Rohlíky	80
Dalamánky	81
Dalamánky	82
Dalamánky.....	83

Rohlíky se salámem

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

NA TĚSTO:

150 ml mléka
15 g droždí
300 g pšeničné hladké mouky extra
50 g másla
1/2 lžičky soli
2 vejce
hladká mouka na vyválení těsta

NA NÁPLŇ:

4-5 lžic kečupu
1 cibule
200 g na kolečka nakrájeného salámu

NA DOHOTOVENÍ:

olej na potřetí plechu
5 lžic mléka
sůl
kmín
provensálské koření

Postup:

Mléko zahřejeme, rozdrobíme do něj droždí a mícháme, až se rozpustí. Do velké mísy prosejeme mouku, zhruba 4 lžíce si dáme stranou. Máslo nakrájíme na kousky a přidáme k mouce, přisypeme sůl. Do středu mouky uděláme důlek, kam rozklepneme 2 vejce. Suroviny promícháváme vařečkou. Pomalu přiléváme mléko s rozpuštěným droždím až vznikne vláčné těsto. Rukou do těsta vmícháme zbylou mouku a vypracujeme vláčné, ne řídké těsto. Necháme jej přikryté v míse na teplém místě asi 45 minut kynout.

Vykynuté těsto opět důkladně prohněteme a znovu jej necháme 30-45 minut kynout. Těsto by mělo zdvojnásobit svůj objem. Poté jej opět promícháme, vyklopíme je na pomoučený vál a vyválíme na dva obdélníky velké asi 45 krát 30 cm.

Ostrým nožem nebo rádýlkem je rozdělíme na čtverce o hraně 15 cm. Všechny čtverce potřeme kečupem, cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká půlkolečka. Na každý čtverec položíme po dvou plátcích salámu a přidáme trochu cibule. Těsto

stočíme přes cíp do roličky, konce potřeme teplou vodou a přimáčkneme k sobě. Z roliček vytvarujeme rohlíčky a přeneseme je na plech potřený olejem. Rohlíčky potřeme mlékem a posypeme solí, kmínem nebo kořením. Takto je necháme znovu nakynou asi 15 minut na teplém místě. Troubu předehřejeme na 230 stupňů a pečeme 12-15 minut dozlatova. Podáváme ještě teplé.

Rohlíky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

500 g mouka pšeničná polohrubá
25 g droždí
trocha cukr moučka
2 lžíce olej slunečnicový
1.5 dl voda
špetka soli
podle potřeby tuk jakýkoliv
1 ks bílek
podle potřeby mák

Postup:

Z droždí, cukru a dvou lžic mouky uděláme kvásek. Jakmile vzejde, vmícháme jej do ostatní mouky, přidáme olej a sůl a mírně teplou vodou zaděláme tvárné těsto. Necháme je na teplém místě dobře vykynout. Po vykynutí vyválíme na vále kulaté placky. Každou placku rozřízneme na 6 stejných dílů. Každý díl stáčíme od širšího okraje ke špičce do tvaru rohlíku, který mírně zahneme. Rohlíky položíme na vymazaný plech a necháme je znova vykynout. Potřeme rozšlehaným bílkem a posypeme mákem. Pečeme poměrně rychle, ale ne v příliš horké troubě.

Rohlíky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

0.5 l mléko polotučné
1 ks vejce
5 dkg cukr moučka
15 dkg Hera(nebo jiný tuk)
1 lžíce olej rostlinný
1 kg mouka pšeničná polohrubá
špetka sůl
3 dkg droždí

Postup:

Vypracujeme těsto. Přikryté ho necháme kynout asi hodinu. Vyválíme placku a rádylkem vykrájíme trojúhelníky. Svineme rohlíky. Opět necháme chvíli kynout a sypeme solí a mákem (kmínem). Pečeme zvolna, jsou rychle upečené.

Rohlíky a housky

ZDROJ: <http://rehurek.cz>

Ingred.:

balíček kvasnic (42g)
1 lžíce pískového cukru
500 g hladké mouky
1 lžička soli
4 lžíce oleje

Postup:

Kvasnice míchejte v hrníčku s cukrem dokud se nerozpustí. Mouku dejte do zaváděcí mísy, přidejte olej, 1/4 litru vody a rozpouštějte kvasnice. Těsto osolte. Pomocí hnětače ručního mixéru hněťte těsto nejdříve pomalu a potom na stupni 2, dokud není těsto hladké a nepřichytává se kraje. Mísu s těstem přikryjte a na noc postavte do ledničky. Jakmile ráno vstanete, těsto prohněťte a vytvarujte buď housičky, klad'te na vymaštěný plech, nebo dvě večky, vložte do vymaštěné formy. Povrch housiček potřete olejem a posypte podle chuti sezamem, kmínem nebo mákem. Po 20 minutách je vložte do nepřehřáté trouby a pečte 10 (housičky) nebo 25 (večky) minut při 225 stupních.

Rohlíky a housky

ZDROJ: <http://vareni.dama.cz>

Ingred.:

20 g droždí
asi 1/4 litru mléka
1 kostka cukru
50 dkg polohrubé mouky (může se dát 20 dkg hladké a 25 dkg polohrubé)
sůl
5 dkg másla
1 vejce
mák, kmín, sezamové semínko apod. na posypání

Postup:

Ze surovin vypracujeme těsto a necháme kynout. (cukr přijde do vlažného mléka ve kterém rozpustíme droždí) Když je těsto vykynuté, vytváříme houstičky nebo tvary rohlíků. Pomažeme mlékem, posolíme povrchu a sypeme mákem, kmínem a pod. a dáme péct. Když jsou upečený znovu pomažeme mlékem.

Tmavé housky

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

200 g celozrnné pšeničné mouky
100 g hladké pšeničné mouky
50 g celozrnné žitné mouky
250 ml vody
3 lžíce oleje
2 lžičky soli
1 lžička cukru
1 vrchovatá lž. instantního droždí
2 lžičky kmínu do těsta a na posypání
1 vejce na potření

Postup:

Příspědy dáme do domácí pekárny a necháme vypracovat a vykynout těsto. Vyn-dáme, rozdělíme asi na 8 kousků a upleteme housky. Necháme 20 minut kynout, potřeme vajíčkem a posypeme kmínem. Pečeme v klasické troubě při 180 stup-ních asi 20 minut (podle trouby). Těsto můžete samozřejmě vypracovat i ručně. Posypat se mohou podle chuti - sezam, kmín, různé semínka. Vydrží dlouho měkké a jsou moc dobré.

Domácí houstičky

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

20 g droždí
asi 1/4 l mléka
1 kostka cukru
50 dkg polohrubé mouky (dávám napolovic s hladkou)
sůl
5 dkg másla
1 vejce

Postup:

Zadělá se těsto, nechá se vykynout. Pomaže se bílkem a sype se solí, kmínem, mákem nebo sezamovým semínkem.

Plněné rohlíčky z kynutého těsta

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
50 g droždí
1 vanilkový cukr
1 Hera
8 lžic mléka
2 vejce

Postup:

Z mléka, vanilkového cukru, lžičky mouky a droždí necháme vykynout kvásek a s moukou zaděláme těsto, které NEDÁVÁME vykynout. Ihned ho rozdělíme na 6 dílů, každý díl rozválíme na kruh, který rozdělíme na 8 dílů (trojúhelníků). Na roh každého dílu dáme nádivku (tvarohovou, makovou, povidlovou, ořechovou..), zabalíme do tvaru rohlíčku a potřeme rozšlehaným vejcem. Necháme asi 10 minut na plechu a poté dáme péct. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

Kynuté rohlíčky

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

1 kg polohrube mouky
10 g drozdi
2 hery
2 pol.lzice cukru
2 vejce
spetka soli
1/4 l mleka

Postup:

Na vál prosejeme mouku, přidáme vejce, kvásek, a hery, které jsme nastrouhali na hrubém struhadle. Zpracujeme těsto, uděláme 6 až 8 koulí a dáme na 2 hodiny vykynout do lednice. Po dvou hodinách těsto vyndáme, rozválíme na placky dokulata, rádýlkem rozdělíme na 8 kousků, dáme nádivku a točíme rohlíčky ze širší strany do špice. Náplň může být podle chuti různá. (Tvaroh, povidla, ořechy).

Super domácí rohlíky

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

3 hrnky polohrubé mouky (1/4 litru)
1 žloutek
1 hrnek mléka (1/4 litru)
25 g čerstvých kvasnic
1 čajová lžička pískového cukru
špetka soli
2 pol. lžice másla
hladká mouka na posypání válu
tuk na vymazání plechu
1 vejce na potření
sůl a kmín na posypání rohlíků

Postup:

Z kvasnic, poloviny vlažného mléka, cukru a 1 lžice mouky připravíme kvásek. K osolené mouce přidáme žloutek, vykynutý kvásek, zbylé mléko a vlahé rozpuštěné máslo. Vypracujeme tužší těsto a zpracováváme je tak dlouho, až se na povrchu tvoří puchýře. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Z vykynutého těsta vyválíme na pomoučeném vále obdélník silný asi 5 mm. Rozdělíme jej na trojúhelníky a ty srolujeme vždy od širší strany ke špičce. Rohlíky můžeme ohnout do tvaru podkovy. Klademe je na tukem vymazaný plech a necháme je ještě chvíli vykynout.. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme hrubší solí a kmínem (nebo mákem). Pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut.

Houstičky

ZDROJ: <http://vareni.dama.cz>

Ingred.:

20 g droždí
asi 1/4 litru mléka
1 kostka cukru
50 dkg polohrubé mouky (může se dát 20 dkg hladké a 25 dkg polohrubé)
sůl
5 dkg másla
1 vejce
mák, kmín, sezamové semínko apod. na posypání

Postup:

Ze surovin vypracujeme těsto a necháme kynout. (cukr přijde do vlažného mléka ve kterém rozpustíme droždí) Když je těsto vykynuté, vytváříme houstičky nebo tvary rohlíků. Pomažeme mlékem, posolíme povrchu a sypeme mákem, kmínem a pod. a dáme péct. Když jsou upečený znovu pomažeme mlékem.

Housky

ZDROJ: <http://vareni.dama.cz>

Ingred.:

250 g celozrnné žitné mouky
150 g celozrnné pšeničné mouky
150 g hladké světlé mouky
40 g kvasnic (čerstvých)
300 ml vlažné vody
1 lžíce soli
2 lžíce octa

Sýrové rohlíčky

ZDROJ: <http://babinet.cz>

Ingred.:

30 dkg hladké mouky
1 heru
2 tavené sýry (Apetito)
1 celé vejce
1 žloutek
30 g droždí
trochu mléka
cukr na kvásek
malá lžička soli
1 vejce na pomazání
na posypání kmín nebo lněné semínko, sezamové semínko.

Postup:

Nejdříve si připravíme kvásek, přidáme k mouce, do níž jsme nakrájeli změkklou heru a sýry, přidali vejce. Zpracujeme hladké těsto a necháme krátce kynout, úplně stačí 20–30 minut. Potom těsto rozdělíme na šest dílů, z každého dílu vyválíme kruhovou placku, tu rozdělíme na osm dílů a každý dílek svineme do drobného rohlíčku (vínutí je stejné jako u bratislavských rohlíčků, viz ilustrace u receptu č. 109). Dáme na pomaštěný plech (na papír), každý potřeme vejcem a posypeme kmínem nebo semínky. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova, asi 25 minut. Nejlepší jsou čerstvé, ale dají se jíst i druhý den. Pokud nějaké zbydou.

Slané sýrové rohlíčky

ZDROJ: <http://www.nadoma.cz>

Ingred.:

500 g hladké mouky
250 g Hera
1 vejce
180 g taveného sýra
1 lžička soli
42 g droždí
0,1 l mléka
1/2 lžičky cukru moučka
2 vejce (na potřetí)
100 g strouhaného sýra

Postup:

Připravíme kvásek: Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme cukr a dobře promícháme. Necháme kynout na teplém místě. Na vále zpracujeme těsto z hladké mouky, tuku, vejce, taveného sýra a kvásku. Důkladně vyválíme a zformujeme válec, který rozdělíme do 8 bochníčků. Každý bochníček rozválíme do kruhu, který rozdělíme 8 trojúhelníků. Ty svineme ze širší strany do tvaru rohlíčků. Dáme na suchý plech, potřeme vejcem a posypeme strouhaným sýrem. Necháme kynout 20 minut. Pečeme ve vyhřáté troubě, po chvíli pečení teplotu snížíme.

Bylinkové celozrnné žemle

ZDROJ: <http://www.nadoma.cz>

Ingred.:

1 kg celozrnné mouky
0,1 l rozpuštěného másla
0,7 l mléka (vody)
2 lžičky soli
2 g droždí - sušených kvasnic (18g čerstvých)
majoránka
tymián
čerstvá zeleninová nat'

Postup:

Smícháme mouku, koření, sůl a tekutinu v těsto a přidáme rozpuštěné máslo. Velmi důkladně zpracujeme těsto a necháme kynout. Po vykynutí vyválíme 100 g housky a klademe je na vymazaný plech, kde je necháme chvíli kynout, potřeme vodou a dáme péci na 35 minut při 220C

Housky

ZDROJ: <http://www.nadoma.cz>

Ingred.:

50 dkg hrubé mouky
50 dkg hladké mouky
25 dkg Hera
1 vejce
8 dkg droždí
trochu cukru
1 vejce na pomazání
sůl, kmín, mák na posypání

Postup:

Hrubou a hladkou mouku rozemneme s Herou, přidáme kvásek z droždí a cukru, pak přidáme vejce a sůl, zaděláme těsto a necháme kynout. Z vykynutého těsta vyválíme válečky o průměru asi 5 cm, které rozdělíme na 3 kusy. Housky spletáme jako copánek (na délce copánku nezáleží, každá si je udělá podle svého). Spletené housky potřeme vejce a posypeme solí a kmínem nebo mákem. Pečeme ve vyhřáté troubě podle velikosti housek.

Dalamánky

ZDROJ: <http://www.kucharka.pritelkyne.cz>

Ingred.:

25 dkg hladké mouky
17 dkg celozrnné mouky
1 lžička soli
1 lžička cukru
1 celé kvasnice
270 ml vody

Postup:

Těsto dáme vykynout. Na vymaštěný a vysypaný plech dáme malé dalamánky, které potřeme vajíčkem a uprostřed nakrojíme. Můžeme posypat sezamem. Pečeme při 150C.

Houstičky ze špaldové a žitné mouky

ZDROJ: <http://www.detiapriroda.cz>

Ingred.:

300 g čerstvě namleté špaldové mouky
200 g čerstvě namleté žitné mouky
2 lžičky soli
30 g droždí
1 lžička cukru
2 lžíce jablečného octa (může být i jiný)
60 ml oleje
mák, seznam, slunečnicová semena na posypání

Postup:

Suroviny dáme do pekárný, zapneme program TĚSTO. Pak těsto vyklopíme na pomoučněný vál, rozdělíme je na 30 dílů a z každého dílu vytvarujeme houstičky - bochánky, které jsme uprostřed nastříhli do kříže. Také můžeme plést pletýnky. Hotové ukládáme na olejem vymazaný a nahřátý plech, necháme 30 minut kynout, pak potřeme studenou vodou a sypeme semeny. Pečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předeřádali na 200 stupňů Celsia. Pak teplotu snížíme na 150 stupňů a pečeme do zlatova. Venku potom pletýnky zastříkneme vodou a necháme pod utěrkou vychladnout.

Domáci rohlíky

ZDROJ: www.vegetarian.cz

Ingred.:

400 g mouka celozrnná
200 g hladká
100 g žitná
1,5 kostky kvasnic
1 čl soli
kmín, slunečnicová semena, sezamové a lněné semínko
1/2 hrnku ovesných vloček
1-2 lžíce oleje troška cukru

Postup:

Z 1/2 hladké mouky, cukr a kvasnice smícháme, zalijeme vlažnou vodou, tak aby vzniklo řídké těstíčko a necháme 15 minut kynout. Do mísy nasypeme celozrnnou a žitnou mouku a spaříme ji horkou vodou, promícháme a necháme zchladnout. Do zbytku hladké mouky přidáme rozemletý kmín, celá slunečnicová semena a opražená, rozemletá sezamová a lněná semínka, sůl a vše promícháme. Do mísy se spařenou moukou přidáme ovesné vločky, které jsme nechali chvíli rozmočit ve vlažné vodě, olej, vykynuté kvasnice a vše pomalu zpracujeme s postupným přidáváním zbytku hladké mouky. Těsto necháme kynout 45 - 60 minut. Vytvarujeme rohlíky, dalaňky či jiné tvary a přendáme na olejem vymazaný plech necháme ještě asi 10 minut dokynout, potřeme vodou a můžeme posypat semínky, kmínem, solí a pečeme 10 - 15 minut pečeme ve vyhřáté troubě při 200 °C, do trouby dáme misku s vodou. Po dopečení potřeme pečivo vodou.

Grahamy

ZDROJ: www.vegetarian.cz

Ingred.:

750 g celozrnné mouky jemně mleté
450 g polohrubé nebo hladké mouky
2 pl lněného semínka
2 pl slunečnicového semínka
2 čl soli
2 čl drceného kmínu
750 ml vlažné vody
sušené droždí
1 šálek vlažné vody
špetka cukru.

Postup:

Vypracované těsto necháme vykynout. Vytvarujeme do válečku o průměru 10 cm, pomoučíme a krájíme délky 3 cm široké. Formujeme žemle, které klademe na vymaštěný plech, aby mezi nimi byl dostatek místa na vykynutí. Pečeme ve vyhřáté troubě 25 minut.

Rohlíky

ZDROJ: www.vegetarian.cz

Ingred.:

Těsto stejné jako na grahamky.

Postup:

Nakrájené plátky rozválíme na oválný plát a ten stočíme plochami dlaní směrem od sebe do tvaru rohlíku. Růžky mírně ohneme, necháme nakynout, potřeme vodou a pečeme.

Plněné rohlíky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

3 hrnky polohrubé mouky (1/4 litru)
1 hrnek mléka (1/4 litru)
25 g čerstvých kvasnic, nebo 7g sušených
1 čajová lžička pískového cukru
1 kávová lžička soli
3 pol. lžíce oleje
hladká mouka na posypání válu
tuk na vymazání plechu
sůl a kmín na posypání rohlíků

Náplň

20 dkg Gothaje
tvrdý sýr

Postup:

Z vykynutého těsta vyválíme na pomoučeném válu kruh silný asi 5 mm. Rozdělíme jej na trojúhelníky, na které dáme kousek salámu a sýra, srolujeme vždy od širší strany ke špičce. Klademe je na tukem vymazaný plech a necháme je ještě chvíli vykynout. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 40 minut.

Bratislavské rohlíky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

550 g hladké mouky
170 g sádla
10 g droždí
40 g moučkového cukru
sůl
trochu vlažné vody
1 vejce na potřetí

Maková náplň:

150 g máku
1 vanilkový cukr
mletá skořice
100 g moučkového cukru
1,5 dl mléka

Ořechová náplň:

150 g ořechů
60 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1,5 dl mléka

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které rozválíme, nakrájíme na obdélníčky a naplníme ořechovou nebo makovou náplní. Zformujeme je do tvaru rohlíků, uložíme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a od večera do rána necháme stát. Ráno rohlíky znovu potřeme rozšlehaným vejcem a ve vyhřáté troubě upečeme. Makovou a ořechovou náplň připravíme tak, že mák, nebo mleté ořechy promícháme s uvedenými surovinami a spaříme horkým mlékem.

Domáci housičky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
kostička droždí (42 g)
1/4 l mléka
necelá lžička cukru
plná lžička soli
50 g Hery nebo másla
1 vejce
tuk na plech
1 vejce na potření

Na posypání:

hrubá sůl, mák, kmín, sezam, vločky

Postup:

Z vykynutého těsta lžičkou vykrajujeme kousky, na pomoučeném prkénku je rozválíme a vždy tři válečky spleteme do housky. Z delších válečků tvarujeme preclíky. Pečivo rozložíme na pomaštěný plech, necháme chvíli kynout, pak potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí, mákem, kmínem, sezamem nebo vločkami a v předehřáté troubě pečeme dozlatova.

Rohlíky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
20 g droždí
lžička cukru
necelý 1/4 l mléka
2 žloutky
60 g sádla
sůl
vejce na potřetí
sůl a mák nebo sůl a kmín na posypání
ztužený tuk na plech

Postup:

Mouku prosejeme do mísy, utvoříme důlek, vložíme rozdrcené droždí, posypeme cukrem, zalijeme malým množstvím vlažného mléka a lžičkou promícháme s trochou mouky. Necháme na teplém místě vzejít. Přidáme žloutky, rozehřátý a prochládlý tuk a vlažným mlékem zaděláme tužší těsto. Necháme vykynout. Vykynuté těsto si rozdělíme asi na 30 stejných dílků a každý dílek na 3 stejně velké kousky. Z každého kousku vyválíme pramínek a vždy ze tří spleteme houstičku. Klademe na pomaštěný plech, necháme vykynout, potom je pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí a mákem nebo solí a kmínem. Pečeme dozlatova. Na rohlíky těsto rozválíme a krájíme stejnoměrné trojúhelníčky o váze asi 30 g, které svineme směrem ke špičce do tvaru rohlíčku. Mažeme je a sypeme stejně jako housky.

Celozrnné housky

ZDROJ: <http://www.kuchyne.cz>

Ingred.:

1 kg celozrnné pšeničné mouky
300 g celozrnné žitné mouky
2 PL slunečnicového oleje
1 PL jablečného octa
cca 2 až 3 ČL soli
cca 1 PL kmínu
1/2 kostky droždí

Postup:

Přidáme vodu (cca 350 až 400 ml) a uděláme z toho těsto, které pořádně prohněteme, aby bylo tuhé. Množství vody nelze podle mých zkušeností zcela exaktně stanovit - kolísá podle druhu mouky, její hrubosti apod. Těsto každopádně nesmí být suché a nesmí to být ani mazlavé blátíčko. Úplně nejvíc se mi osvědčila voda ze studánky. Mám dojem, že voda ze studánky se do mouky rychleji a lépe vsakuje, než voda z vodovodu. Pak těsto necháme 30 až 45 minut kynout. Zaděláte-li těsto teplou vodou, bude kynout rychleji, v chladné místnosti bude kynout pomaleji. A ještě jedna zkušenost - bez žitné mouky to kyne velmi špatně (musí se pak dávat více droždí, což výrazně ovlivní chuť housek). Z tohoto těsta pak udělám 6 stejných housek a naskládám je rovnoměrně na olejem vytřený plech. Peču je v elektrické troubě, na 200 stupňů, cca 38 až 40 minut, cca 10 minut před koncem přepnu troubu pouze na horní pečení.

Bulky

ZDROJ: <http://www.diskuze.rodina.cz>

Ingred.:

270 ml mléka
1 žloutek
60 g povoleného nadrobno nakrájeného másla
500 g hl. mouky
1 čl vrchovatá suš. droždí
1 pl cukru
2 čl soli

program těsto

Postup:

po ukončení vyklopit,rozdělit, těsto je řidší, použila jsem silikonové formy na muffiny, vyšlo to na 12 bulek, nechat cca 20 min na teplém místě "dojet" potřít přepuštěným máslem, posypat solí a kmínem, nebo a mákem, nebo a sezam. semínky. Péci cca 20 min na 175 stupňů.

Tvarohové housičky

ZDROJ: www.rodina.cz

Ingred.:

250 g pšeničné celozr. mouky
250 g pšeničné tmavé mouky - jde to i z hladké
25 g droždí nebo adekvátně sušeného
150 ml mléka
250 g tvarohu, dávám polotučný ve vaničce
1 vejce
1-2 čaj. lžičky soli
1 čaj. lžičku cukru.

Postup:

Program těsto, po 30 minutách ukončit, ale dá se i později, vždycky na to zapomenou a už mi to málem teče z nádoby. Vyrobíme 12 kuliček-housiček na plech s peč. papírem, posypeme mákem, slunečnicí, solí, kmínem, sýrem ap. a necháme ještě chvíli nakynout. Pak pečeme při 190 stupních 20 minut dozlatova. To ale podle trouby. Do plyn. je dobré dát nádobu s vodou.

Housky z Vídně

ZDROJ: www.labuznik.cz

Ingred.:

300g tmavé žitné mouky
200g plnozrnné, nebělené, pšeničné mouky
15g prášku do pečiva
1/2l tmavého piva
1 lžičku soli, kmínu, anýzu a fenyklu

Postup:

Vymazat plech olejem. Předehřát troubu na 200-220°C. Uhníst těsto ze všech ingrediencí a vytvarovat asi 20 housek. Poskládat je na plech. Péct je po 30 - 45min., nebo až zní dutě.

Kynuté plněné rohlíčky

ZDROJ: www.recepty.cz

Ingred.:

500 g hladké mouky
1/2 lžičky soli
70 g droždí
1/8 l mléka
2 kostky cukru
1 Hera
2 žloutky
cukr na obalování

Tvarohová náplň:

250 g měkkého netučného tvarohu
100 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1 žloutek
2 lžíce mléka
rozinky
kůra z 1/2 citronu

Postup:

Z droždí cukru a vlažného mléka necháme vzejít kvásek, který vlijeme do mouky smíchané se solí, rozšlehaných žloutků a pokrájeného změkklého tuku. Nenecháme kynout, ale hned těsto rozdělíme na 6 bochánek, které vyvalujeme na kulaté placky, velikosti dna dortové formy nebo podle měkkého talíře. Každou placku rozdělíme na 8 trojúhelníků, které plníme nádivkou, svineme do tvaru rohlíku, konce stočíme do středu, klademe na pomaštěný pekáč nebo pečící papír a potřebné rozšlehaným vejcem pečeme ve středně teplé troubě do růžova. Ještě horké obalujeme v cukru. Náplň: Tvarohová

Hnětýnky I

ZDROJ: www.labuznik.cz

Ingred.:

1/2 kg polohrubé mouky
200 g másla
200 g moučkového cukru
40 g mandlí
30 g rozinek
4 žloutky
30 g droždí
1/4 l smetany
vanilkový cukr
mléko

Postup:

Máslo, smetanu, 3 žloutky a cukr dáme do mísy a dobře utřeme. Do trochy vlažného mléka dáme droždí a necháme zkynout, přidáme kvásek k utřené mase v míse, promícháme, dosypeme mouku a vypracujeme tuhé těsto, které trochu osolíme a na vále dál propracujeme. Přidáme rozinky a dáme kynout na teplé místo. Po vykynutí těsto vyklopíme, vyválíme na sílu prstu a vykrajujeme malé bochánky, které necháme ještě chvíli kynout. Potom je přetřeme žloutkem trochu rozředěným vodou, posypeme drobně nasekanými mandlemi a volně pečeme dorůžova. Ještě teplé posypeme vanilkovým cukrem, ale hned nepodáváme, nýbrž je dáme na pár hodin odležet.

Hnětýnky II

ZDROJ: www.labuznik.cz

Ingred.:

500 g másla (Hery)
500 g moučkového cukru
7 žloutků
sůl
1/4 l šlehačky
42 g droždí na kvásek
polohrubá mouka dle potřeby
rozinky
mandle
1 vejce na potřetí

Postup:

Vzešlým kváskem zaděláme tužší těsto. Přidáme rozinky, sekané mandle a dáme kynout. Pak těsto rozválíme na placku o síle prstu, kulatou formičkou děláme bochánky, položíme je na pomaštěný plech a ještě chvíli dáme kynout. Potřené vejcem upečeme.

Hnětýnky III

ZDROJ: www.labuznik.cz

Ingred.:

1/8 kg másla nebo Hery
1/8 kg moučkového cukru
1/16 l šlehačky (62,5 ml)
2 žloutky
sůl
20 g droždí
polohrubá mouka dle potřeby
vejce na potření
kandované ovoce nebo mandle na ozdobu

Postup:

Vzešlým kváskem zaděláme tužší těsto. Po vykynutí vyválíme placku o síle 0,5 cm, vypichujeme tvary větší šípkové růže, ty potřeme vejcem a zdobíme dle vlastní fantazie kousky kandovaného ovoce, mandlemi apod. Pomalu pečeme. Tyto hnětýnky se musí nechat po upečení asi 7 dní rozležet.

Bagety

ZDROJ: <http://dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

1 kg hladké mouky
40 g droždí
1/8 l vlažné vody
4 lžičky soli
mouka na plech

Postup:

Plech poprášíme moukou. Mouku prosejeme do mísy, uprostřed vyhloubíme důlek a z droždí, vody a trochy mouky zaděláme kvásek, zaprášíme moukou a necháme 15 minut kynout, dokud se na povrchu nezačnou tvořit trhlínky. Mouku osolíme, promícháme s kváskem a vypracujeme hladké těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou na těstu tvořit bubliny a těsto se nechytá mísy. Vypracované těsto poprášíme moukou a necháme přikryté kynout při pokojové teplotě asi 2 1/2 hodiny. Vykynuté těsto vyndáme na pomoučený váh, rozdělíme na 5 dílů, vyválíme dlouhé válce, přendáme na plech a na plechu necháme ještě přikryté 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 250°C. Ostrým nožem nakrojíme do každé bagety šikmé zářezy, potřeme vlažnou vodou a pečeme 35 až 40 minut na druhé příčce odspodu. Na dno trouby postavíme ohnivzdornou misku s vodou

Slunečnicové rohlíky

ZDROJ: <http://www.emartinka.cz>

Ingred.:

400 g celozrnné mouky
100 g hladké mouky
1 balíček sušených kvasnic
1 kávová lžička cukru
1 kávová lžička soli
200 ml šlehačky
250 - 300 ml vlažné vody
50 g slunečnicových semínek + na posypání
50 g lněných semínek + na posypání
1 vejce na potřetí

Postup:

Smícháme mouky s kvasnicemi, cukr, sůl a semínka. Přidáme vodu, smetanu. Vypracujeme hladké těsto, které se nechytá na stěny nádoby. Povrch těsta posypeme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo kynout na cca 15 min. Poté znovu promícháme a ještě 30 - 90 min. kyne. Z vykynutého těsna tvarujeme rohlíky nebo jiné tvary pečiva, které dáme na plech, vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Před vložením do trouby necháme na plechu ještě chvíli kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st.

Domáci housky

ZDROJ: <http://www.clubzena.cz>

Ingred.:

250 g hladké mouky

250 g hrubé mouky

1 sušené droždí

1 lžička cukru

300 ml vody

1 lžíce kmínu

2 lžičky hrubé soli

máslo na vymazání plechu

Postup:

Droždí smícháme s cukrem a vodou, necháme vzejít kvásek, který přidáme k mouce. Vypracujeme těsto, které necháme 30 minut kynout. Potom těsto na pomoučeném vále několikrát prohněteme a rozválíme na obdélník. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutek od bílku. Bílkem potřeme obdélník těsta, který posypeme kmínem a solí. Z delší strany potom srolujeme pevný váleček, který asi po 4 centimetrech nakrájíme na kousky. Do prostřed každého kousku několikrát vtlačíme pomoučenou násadu vařečky tak, aby se okraje kousku zvedly. Housky dáme na vymazaný plech a potřeme je žloutkem rozmíchaným v troše vody. Housky necháme kynout dalších 20 minut a potom je pečeme při teplotě 200 °C asi 20 minut.

Domáci housky (8 - 10 ks)

ZDROJ: <http://sweb.cz/tirusabai/VEG>

Ingred.:

20 dkg celozrnné pšeničné mouky
10 dkg hladké pšeničné mouky
5 dkg celozrnné žitné mouky (nebo i jiné)
5 gr sušeného droždí
3 pl rostlinného oleje
1 čl moučkového cukru
2 čl soli
1/2 čl kurkumy
250 ml vlažné vody
semínka dle libosti (slunečnicové, lněné, sezamové...)

Postup:

V dostatečně velké míse smícháme všechny sypké přísady (kromě semínek), pak přidáme vodu a olej a těsto důkladně zpracujeme, tak aby bylo pevné, vláčné a nelepivé. Pak přes mísu přehodíme čistou utěrku a necháme je asi 3/4 hodiny v klidu a teple nakynout. Poté, co se jeho obsah zhruba zdvojnásobí, zpracujeme do těsta libovolné množství semínek. Pak těsto rozdělíme na 8 - 10 stejných částí, každou z nich ještě krátce propracujeme, a potom tvoříme hladké žemle, které klademe na plech (osvědčil se Papír na pečení). Na povrch žemlí můžeme nanést předem namočená lněná semínka - díky svému lepivému rosůlku budou dobře držet. Plech přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout. Pak vložíme plech do hodně rozehřáté trouby a pečeme 20 - 25 minut. Správně upečené housky by měly být baculaté, voňavé, zlatavé barvy, zdola nepřipálené, na poklep dutě znějící. Jakmile plech vytáhneme z trouby, potřeme ještě horké housky vodou, aby kůrka změkla, a necháme pod utěrkou vychladnout.

Tvarované velikonoční pečivo

ZDROJ: www.cukrar.cz

Ingred.:

650-750 g polohrubé mouky
1/4 l mléka
2 vejce
80 g másla
50 g droždí
4 kostky cukru
sůl

Postup:

V míse promícháme mouku se solí, do dolíku vlijeme vlažné mléko, máslo, vejce, cukr a droždí a necháme vykynout kvásek. Těsto vypracujeme dohladka a přikryjeme. Po vykynutí přepracujeme na vále, vytváříme různé tvary, které na plechu potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

Preclík

ZDROJ: www.cukrar.cz

Ingred.:

25 dkg mouky
7 dkg másla
1,5 dkg droždí
sůl, kmín, nebo mák

Postup:

Mouka, máslo a ve vlažné vodě rozředěné droždí se zadělají s trochou soli a potřebnou vodou v tuhé těsto. Po řádném propracování a zkynutí se nakrájí těsto na dílce o velikosti ořechu. Rozválejí se na tenké tyčinky a z nich se udělají preclíky tak, že se jeden pramen ohne do kulata, konce se položí křížem, a tam, kde se dotýkají, se jednou otočí, zahnou do středu a konce se strany přimáčknou na těsto. Po vykynutí se potřou bílkem, posypou solí a kmínem nebo mákem a nechají upéct.

Croissant

ZDROJ: <http://www.petr-novotny.cz/DobryKafe>

Ingred.:

1kg hladké mouky
1/4kg rostlinného tuku
2 vejce
1,5 čajové lžičky soli
4 dcl mléka
nastrouhaný sýr

Na kvásek potřebujete:

1 dcl mléka
5 dkg kvasnic
1/2 čajové lžičky cukru

Postup:

Nejdříve si uděláte kvásek. Mouku smícháte se solí s tím kváskem, mlékem, vejci a tím rostlinným tukem. Tím uděláte těsto. Z něj udělejte válec, který rozdělíte na 6 bochníků a nechte to půl hodiny stát. Potom rozválejte každý ten bochník na velikost talíře a rozkrájejte ho na 6 trojúhelníků. Ty trojúhelníky pak stočte z té širší strany na střed. Potřete to žloutkem rozmíchaným v trošce mléka a posypte to strouhaným sýrem. Dejte to péct. Nejdříve zprudka, pak jemně dopékejte a nakonec to ještě v té teplé troubě nechte dojet. Je to opravdu moc dobré.

Recept na croissant

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

3 1/2 hrnku mouky
1 1/2 lžičky suchého droždí (ne rychlokynoucího)
1 1/4 hrnku vlažného mléka
2 lžíce vody
1 1/8 másla (nesoleného)
2 lžíce cukru
1 1/2 lžíce soli
1 velké vejce (lehce našlehané)

Postup:

V malé misce smísíme vodu, 1/2 lžičky cukru a droždí, ujistěte se, že voda je teplá. Nechte fermentovat 10 minut dokud nezačne směs vytvářet bublinky. Ve velké míse smíchejte mouku, sůl a cukr. Přidejte hrnek vlažného mléka a droždíovou směs a vymíchejte vláčné těsto, pokud je třeba přidejte více mléka. Těsto vložte do vymaštěné mísy, přikryjte a nechte nakynout zhruba 1 1/2 hodiny. Umělou fólii poprašte několika lžícemi mouky, na ně dejte máslo (vločky másla nastrouhejte na hrubém struhadle *poznámka překladatele) máslo znovu poprašte moukou, překryjte druhou fólií. Nyní rozválejte opatrně zabalené máslo tak, aby Vám vytvořilo čtvercovou placku o straně cca 12 cm. Můžete ji přímo použít a nebo uchovat na chladném místě, nesmí se ohřát. Aby byla dobře zpracovatelná nesmí být podchlazená ani matlavě teplá. Rozválejte těsto na dobře pomoučeném válu a vytvořte z něj čtverec o straně cca 20 cm. Máslo položte (zřejmě stále na fólii) diagonálně doprostřed těsta a lehce jej rozmázněte do stran tupým nožem nebo stěrkou, vytvoříte si tak značky. Máslo zase odstraňte a rolujte každý z označených rohů těsta tak, aby se vytvořily chlopně. Navlhčete tyto chlopně vodou a máslo položte zpátky na těsto (nyní zřejmě již bez fólie) a pevně jej zabalte. Zabalte do smšřovací fólie, igelitu a nechte v lednici chladit 45 minut. Na dobře pomoučeném vále položte těsto švem nahoru a opatrně rozválejte na čtverec 18 x 30 cm. Směřte z těsta všechnu mouku a přeložte těsto na třetiny jako byste skládali dopis. Tohle je první "obrátku". Před každou další obrátkou si otočte těsto tak, aby konec se švem byl po vaší levé ruce. Očistěte vál, znovu pomoučete a rolujte a přeložte podruhé úplně stejně otáčejíce těstem, aby švy a hrany těsta byly stejně silné. Rozválejte všechny čtyři rohy těsta na zarovnání rohů použijte kolečko na těsto nebo kovovou špachtli. Označte si těsto dvěma

značkami, abyste si pamatovali, že máte za sebou dvě obrátky. Zabalte do smršťovací fólie a igelitu a dejte do lednice na 45 minut. Těsto se nesmí chladit déle, jinak by se máslo rovnoměrně nerozmístilo. Pokračujte v přehybání a válení, označující obrátky a zmrazující na 35-45 minut mezi obrátkami dokud neukončíte čtvrtou obrátku. Zabalte těsto do smršťovací fólie, potom do igelitu a dejte do lednice přes noc. Druhého dne vyndejte těsto z lednice a nechte jej odstát na pokojovou teplotu cca 10-15 minut nebo dokud není dostatečně jemné na válení. Ještě jednou těsto otočte a potom jej přeřízněte vejpůl a válejte do tvaru čtverce 30 x 90 cm o tloušťce půl centimetru. Rozřízněte na dva dlouhé kusy (každý bude 15 x 90 cm). Každý kus nakrájejte na 12 trojúhelníků (každý o základně 7,5 cm). Rozválejte každý trojúhelník tak, že začnete od dlouhé strany a válíte ke špičce. Je jednodušší, když chytíte za špičku a natáhnete si těsto trošku a pak teprve válíte. Nyní je položte na vymaštěný plech a nechte kynout 1 hodinu. Budou lehce nadýchané a lehčí na dotek, ovšem nenabudou moc na velikosti. Předehřejte troubu na 220°C . Potřete croissanty s lehce rozšlehaným vejcem smíseným s trochou vody. Pečte 5 minut a potom snižte teplotu na 180°C a pokračujte v pečení dalších 10 minut nebo dokud nezezlátnou. Sundejte okamžitě z plechu a přendejte na chladicí stojan (vůbec nevím co to je). Na konci pečení hlídejte obezřetně, protože některé se mohou dělat rychleji než ostatní. Vydrží 2 dny při pokojové teplotě nebo 3 měsíce zmrazené. Rozpékejte na plechu při 140°C v troubě cca 5 minut.

Zelníčky

ZDROJ: <http://www.victorie.cz>

Ingred.:

400 g *bílého zelí*
200 g *hladké mouky*
200 ml *mléka*
2 *kostky cukru*
50 g *másla*
20 g *droždí*
žloutek
pepř
sůl

Postup:

Do mouky rozdrobíme droždí, přidáme sůl, žloutek s troškou mléka a cukrem. Vypracujeme vláčné těsto a necháme nakynout. Pak jej rozdělíme na velké bochánky, které plníme náplní, kterou připravíme ze zelí, které jsme nakrájeli a podusili podlité mlékem se solí a pepřem. Bochánky dáme na plech, pomastíme ze všech stran máslem a po nakynutí pečeme dozlatova.

Pivní preclíky

ZDROJ: <http://www.victorie.cz>

Ingred.:

500g *polohrubé mouky*
125g *ztuženého tuku*
30g *droždí*
2 *žloutky*
20 g *cukru*
1 g *mletého pepře*
3 dl 12% *světlého piva*
kmín
20 g *solí*
mouka na vál
hrubá sůl na posyp

Postup:

Do přesáté mouky přidáme rozdrobené droždí, cukr a malé množství nahřátého piva. Necháme částečně vykynout, pak přidáme rozpuštěný tuk, sůl, pepř, žloutky, část piva a vypracujeme hladké těsto, které necháme už pořádně vykynout. Z těsta pak tvoříme preclíky, dáme na plech, potřeme malým množstvím piva a posypeme kmínem a hrubou solí, zapečeme ve vyhřáté troubě a zvolna dosušíme.

Pivní dalaňky se sýrem

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

10 g droždí
1 vejce
1 lžíce oleje
300 g žitné hladké mouky
200 ml černého 12° piva
sůl
tuk na potřetí plechu
žloutek na potřetí dalaňků
kmín a pekařská sůl na posypání

PIVNÍ SÝR:

400 g pivního sýru
2 lžičky mleté sladké papriky
1 lžíce plnotučné hořčice
5 cl 12° piva
1/2 lžičky kmínu

NA OZDOBENÍ:

8 listů hlávkového salátu
nasekaná cibulová nat' a červená kapie

Postup:

Droždí rozemneme do misky, přidáme rozšlehané vejce, 1 lžíci mouky a zalijeme 8 cl piva. Vše promícháme v hustou kaši a necháme asi 10 minut na teplém místě vzejít. Na vál prosejeme zbytek mouky, vlijeme do ní kvásek a osolíme. Pivo promícháme s olejem a postupně jej přilijeme k těstu, které mícháme od středu ke krajům. Vypracujeme tuhé těsto a necháme je cca 15-20 minut nakytnout. Z těsta připravíme 12-16 malých bochánků, které uprostřed mírně stlačíme tupou stranou nože. Plech potřeme tukem, položíme na něj dalaňky - dále od sebe a dáme je kynout (cca 8minut). Troubu předehřejeme na 180-200 stupňů, dalaňky potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme pekařskou solí a kmínem. Vložíme do trouby a pečeme 15-20 minut do zlatova. Pivní sýr rozmačkáme vidličkou, přidáme mletou papriku, hořčici a zalijeme pivem. Promícháme a vytvoříme 8 noků, které posypeme kmínem. Na listy salátu dáme noky, poklademe je kapií a nasekanou lahůdkovou cibulkou.

Pletené housky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz/>

Ingred.:

500 g hladké mouky
1 balíček sušeného droždí
1 lžička soli
1 lžíce oleje
125 ml mléka
250 ml vlažné vody
tuk na potřetí plechu
100 ml vody
1 lžíce máku

Postup:

Mouku prosejeme do mísy, vložíme droždí a promícháme. Přidáme sůl, olej, mléko a vodu a zpracujeme elektrickým ručním hnětačem po dobu asi 5 minut. Hladké těsto překryjeme utěrkou a necháme kynout, až zvětší svůj objem, přibližně 50 minut. Potom je znovu prohněteme, pracovní plochu pomoučíme, těsto vyklopíme a prohněteme. Vytvarujeme z něho váleček a rozkrájíme jej na dvanáct kousků. Z každého kousku odebereme 1/3 těsta. Z většího kousku poté vytvoříme váleček dlouhý asi 30cm, z menšího váleček asi 15 cm dlouhý. Delší váleček přehneme do podkovy, mezi něj vložíme kratší a společně jej spleteme do copu, konce pevně zmáčkne. Plech potřeme tukem, housky na něj přendáme a necháme kynout asi 10-15 minut. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Housky potřeme vodou a posypeme mákem. Potom je vložíme do trouby a pečeme zhruba 30 minut.

Olivové žemličky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

600g hladké mouky
500 ml mléka
2 vejce
200g olivového oleje
sůl
200 g oliv bez pecek
1 kostka droždí
sýr na posypání
tuk na plech

Postup:

Z vlažného mléka a droždí necháme vzejít kvásek, kterým zaděláme těsto. Do těsta nakrájíme na kolečka olivy, nejlépe zelené i černé. Těsto necháme vykynout. Na pomoučněném vále tvoříme malé kulaté žemličky, klademe je na vymaštěný plech a necháme je ještě chvíli kynout. Pak je vložíme do vyhřáté trouby (kam dáme kastrůlek s vodou, aby se pečivo nevysoušelo) a upečeme dozlatova. Ke konci pečení posypeme žemličky hrubě strouhaným sýrem.

Dalamánky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

2 dkg droždí
4 dl mléko polotučné
0.5 kg mouka žitná
8 dkg brambory
špetka sůl hrubá
špetka kmín
podle potřeby tuk - jakýkoliv

Postup:

Z kvasnic, vlažného mléka nebo vody s trochou mouky připravíme kvásek a necháme nakynout. Do misky nasypeme mouku která zbyla, přidáme prolisované vařené brambory, trochu soli a zkynutý kvásek. Vypracujeme těsto, které musí být tužší. Necháme ho vykynout. Na vále poprášeném moukou rozdělíme těsto na 20 dílů. Utvoříme podlouhlé dalamánky, které položíme na pomaštěný plech a necháme zkynout. Zkynuté dalamánky podél slabě nařízneme. Potřeme vodou. Posypeme solí a kmínem. Pečeme asi 15 minut ve středně horké troubě.

Jidáše

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

500 g mouka pšeničná hladká
50 g droždí
1 lžíce cukr krupice
250 ml mléko polotučné
50 g máslo
1 ks vejce
špetka sůl
trocha tuk - jakýkoliv
1 lžíce med
2 lžíce smetana ke šlehání

Postup:

Hladkou mouku prosejeme a utvoříme v ní důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Přidáme cukr, zalijeme vlažným mlékem a necháme vykynout. Poté vmícháme rozehřátý tuk, zbylé mléko, vejce, sůl a vypracujeme vláčné těsto. Necháme kynout asi hodinu. Z vykynutého těsta odkrajujeme kousky, které vyválíme na válečky a stáčíme je do tvaru šneků. Přeneseme je na tukem vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a hned pečeme dorůžova. Ještě horké jidáše potřeme nahřátým medem smíchaným se smetanou.

Pirožky s jablkovou náplní

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

450 g mouka pšeničná hladká
2 dcl mléko polotučné
10 g droždí
špetka sůl
55 g máslo
2 ks vejce
300 g jablka
90 g cukr krupice

Postup:

Připravíme kynuté těsto a rozválíme je. Tvořítkem vykrájíme pirožky, tj. větší kolečka, které naplníme nádivkou. V půli je přeložíme dobře stiskneme okraje a dáme na tukem potřený plech. Necháme je asi půl hodiny kynout. Pak pirožky potřeme vejcem a pečeme je ve vyhřáté troubě 20 až 25 minut. Je jich asi 20 kusů.

Náplň: Jablka oloupeme, nastroháme na tenké plátky a prosypeme cukrem.

Slané preclíky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

280 g mouka pšeničná hladká
80 g máslo
1 ks žloutek
trocha sůl
1 lžička cukr moučka
10 g droždí
trocha mléko polotučné
1 ks vejce
trocha kmín
trocha mák
trocha sůl hrubá

Postup:

Z vlažného mléka, kvasnic, lžičky cukru a lžíce mouky uděláme kvásek, který vlijeme do mouky. Přidáme rozpuštěné, vychlazené máslo, žloutek a podle potřeby i trochu mléka. Osolíme a vypracujeme těsto. Těsto necháme v teple kynout. Z vykynutého těsta tvoříme na vále preclíky, které dáme na vymazaný plech, potřeme vejcem, posypeme hrubou solí a kmínem nebo mákem. Upečeme v dobře vyhřáté troubě.

Loupáčky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

40 dkg mouka pšeničná hladká
1 ks žloutek
špetka sůl
5 lžic cukr moučka
trochu citronová kůra
špetka tlučený anýz
podle potřeby mléko polotučné (i na kvásek)
3 dkg droždí
1 lžíce cukr krupice

Postup:

Necháme vykynout kvásek, který přidáme k ostatním přísadám, vypracujeme těsto a necháme vykynout. Rozválíme a vykrajujeme trojúhelníky o základně 10cm a výšce 15cm. Potřeme rozpuštěným máslem, a srolujeme rohlíček. Potřeme vejcem. Když chceme sladké rohlíčky, posypeme je žmolenkou ze stejného dílu másla mouky a cukru nebo sekanými ořechy. Na slano je sypeme solí s kmínem nebo mákem. Pečeme je prudce do červena a upečené potřeme ještě rozpuštěným máslem.

Slané preclíky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

280 g mouka pšeničná hladká
80 g máslo
1 ks žloutek
trocha sůl
1 lžička cukr moučka
10 g droždí
trocha mléko polotučné
1 ks vejce
trocha kmín
trocha mák
trocha sůl hrubá

Postup:

Z vlažného mléka, kvasnic, lžičky cukru a lžíce mouky uděláme kvásek, který vlijeme do mouky. Přidáme rozpuštěné, vychlazené máslo, žloutek a podle potřeby i trochu mléka. Osolíme a vypracujeme těsto. Těsto necháme v teple kynout. Z vykynutého těsta tvoříme na vále preclíky, které dáme na vymazaný plech, potřeme vejcem, posypeme hrubou solí a kmínem nebo mákem. Upečeme v dobře vyhřáté troubě.

Sýrové žemličky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

600 g mouka pšeničná polohrubá
2 ks hermelín
50 g máslo
50 g droždí
trošičku cukr moučka
špetka kmín
trochu mléko polotučné
špetka sůl
200 g slanina - uzená
hrst zelená petrželová nať
hrst pažitka pořiční
1 ks cibule kuchyňská
špetka pepř bílý

Postup:

V teple si necháme zkynout kvásek. Z mouky, kvásku, másla, lžice cukru a soli vypracujeme tužší těsto. Do těsta vmícháme nastrouhaný Sedlčanský Hermelín s lžící kmínu a necháme nakynout. Na pánvi zpěníme na kostičky nakrájenou slaninu nebo uzený bůček, přidáme cibuli, odstavíme a přidáme větší množství petrželky a pažitky. Osolíme, opeříme a necháme vychladnout. Vykynuté těsto rozválíme, vykrájíme kolečka, která naplníme nádivkou a zabalíme do kuličky. Před pečením potřeme vajíčkem, posypeme hrubou solí a sezamovým semínkem.

Bagety

ZDROJ: <http://www.dobrutky.unas.cz>

Ingred.:

1 kg hladké mouky
40 g droždí
1/8 l vlažné vody
4 lžičky soli
mouka na plech

Postup:

Plech poprášíme moukou. Mouku prosejeme do mísy, uprostřed vyhloubíme důlek a z droždí, vody a trochy mouky zaděláme kvásek, zaprášíme moukou a necháme 15 minut kynout, dokud se na povrchu nezačnou tvořit trhlinky. Mouku osolíme, promícháme s kváskem a vypracujeme hladké těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou na těstu tvořit bubliny a těsto se nechytá mísy. Vypracované těsto poprášíme moukou a necháme přikryté kynout při pokojové teplotě asi 2 1/2 hodiny. Vykynuté těsto vyndáme na pomoučený vál, rozdělíme na 5 dílů, vyválíme dlouhé válce, přendáme na plech a na plechu necháme ještě přikryté 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 250°C. Ostrým nožem nakrojíme do každé bagety šikmé zářezy, potřeme vlažnou vodou a pečeme 35 až 40 minut na druhé přičce odspodu. Na dno trouby postavíme ohnivzdornou misku s vodou

Rohličky ala Croissant

ZDROJ: <http://www.ceskahospodynka.cz/>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
200 ml mléka
25 g droždí
½ prášku do pečiva
50 až 80 g cukru (lze i vynechat)
rovná kávová lžička soli
1 žloutek
150 ml oleje

Postup:

Droždí rozdrobíme do části vlažného mléka, přidáme lžičku cukru a necháme vzkynout. Mouku promícháme s práškem do pečiva, přidáme vzešlý kvásek a všechny ostatní suroviny a vypracujeme hladké kynuté těsto. Necháme ho pouze chvíli kynout. Poté ho rozválíme na plát, vykrajujeme trojúhelníčky, plníme je nádivkou a stočíme do tvaru rohlíčků. Přeneseme je na tukem vytřený plech a můžeme je potřít našlehaným bílkem. Pečeme je v troubě předehřáté na 200 stupňů C. Náplň může být rozmanitá. Dobré jsou sladké s povídky, s pudinkem, ale i slané – s masovou náplní. Pro slanou variantu samozřejmě vynecháme z těsta cukr.

Pařížské briošky

ZDROJ: <http://mlsounek.blueweb.cz>

Ingred.:

na těsto:

500 g mouky
30 g droždí
1 lžička cukru
3 lžíce vlažného mléka
200 g másla
4 vejce
1/2 lžičky soli

dále:

máslo do formiček
2 žloutky

Postup:

Do mísy prosejeme mouku a uděláme do ní důlek. Do něj rozdrobíme droždí, přidáme cukr a s trochou mléka a mouky v míse rozmícháme v těstíčko. Přikryjeme čistou utěrkou a necháme asi 15 minut kynout. Do mouky s připraveným těstíčkem pak přidáme sůl, vejce, rozpuštěné prochlazené máslo a vše smísíme. Těstem hněteme tak dlouho, až se na něm vytvoří bubliny a nelepí se na stěny mísy. Pak je přikryjeme a necháme kynout asi 30 minut. Z těsta vytvarujeme válec, který příčně nakrájíme na 20 stejných kusů. Ty pak rozdělíme na díly v poměru 1/3 a 2/3 a vyválíme je holou pomoučenou dlaní na pomoučeném válu krouživými pohyby na pravidelné koule. Formičky vymažeme máslem a dáme do nich větší koule. Do jejich středu vymáčkeme prohlubeň, do té posadíme menší koule a lehce je přitiskneme. Pak je necháme 90 minut kynout. Troubu si předehřejeme na 220°C. Briošky potřeme žloutkem a pečeme 15-20 minut v troubě (plyn 4-5, teplota 200°C).

Tip: Podle přání je možno těsto péci také vcelku ve větší formě přibližně 40 minut.

Slané preclíky

ZDROJ: <http://www.pekarnabonner.cz>

Ingred.:

300 g hladké mouky
100 g rostlinného tuku
0,1 l vlažného mléka
1 vejce
1/2 lžičky moučkového cukru
špetka soli
20 g droždí

poleva:

2 lžíce hladké mouky
1 lžička soli
4 lžíce vody

Postup:

Z mléka, droždí, cukru a trochy mouky připravíme kvásek, přidáme ho do mouky smíchané se solí, přilejeme rozehřátý tuk a vypracujeme těsto (pokud je velmi tuhé, přidáme ještě trochu mléka). Z těsta vytvarujeme váleček, který nakrájíme na kousky, z nichž vytvoříme malé preclíky. Potom je potřeme rozšlehaným vejcem, položíme na vymaštěný plech a dáme péct. Napůl upečené preclíky vyndáme z trouby, potřeme je připravenou, dobře umíchanou slanou polevou a dopečeme do růžova.

Dalamánky

ZDROJ: <http://www.ceske-tradice.cz>

Ingred.:

500 g celozrnné mouky
hrnek ovesných vloček namočených ve vodě
hrnek naklíčeného obilí
lžíce kmínu
½ hrnku jáhel spařených horkou vodou
lžíce lněného semínka
2 lžíce oleje
kvásek (6 lžic celozrnné žitné mouky a voda) a sůl

Postup:

Jako první si připravíme kvásek smícháním 6 lžic žitné mouky s vodou. Vytvořené hladké těsto zabalíme do mokrého plátna, uložíme do misky a necháme 3 dny odpočinout. Třetího dne se pustíme do vlastního těsta. Ze surovin zaděláme hustší těsto a necháme alespoň dvě hodiny vykynout. Mokrou rukou vytvoříme dalamánky a necháme na vymazaném plechu ještě asi 30 minut kynout. Před vložením do trouby potřeme osolenou vodou a sypeme podle chuti kmínem, mákem nebo sezamovým semínkem.

Loupáčky

ZDROJ: <http://www.emartinka.cz>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
30 g droždí
50 g másla
1 vejce
1/4 l vlažného mléka
1 čajová lžička soli
200 g másla
50 g polohrubé mouky
1 žloutek

Postup:

Ze surovin od mouky až po sůl vypracujeme kypré těsto a necháme 15 minut kynout. Máslo promícháme s moukou a vytvarujeme čtverec 15 x 15 cm. Z kynutého těsta vyválíme plát 20 x 35 cm, na něj položíme máslový čtverec, podélně strany plátu přeložíme přes čtverec a v krajích stlačíme k sobě. Vykynuté těsto vyválíme na plát 30 x 40 cm. Směrem od užší strany těsto dvakrát přes sebe přeložíme, a získáme tak tři vrstvy. Těsto dáme na 15 minut do chladničky. Celý postup opakujeme ještě dvakrát a pokaždé dáme těsto znovu do chladničky. Troubu vyhřejeme na 230°. Z těsta vyválíme dva pláty 40 x 25 cm, vykrajíme trojúhelníky o stranách 20 cm. Každý trojúhelník zavineme a přehneme do tvaru rohlíku. Rohlíky narovnáme na plech v dostatečných odstupech, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme 15 až 20 minut.

Croissanty-2

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

- 1 PL sušeného droždí
- 335 ml vlažného mléka
- 2 ČL pískového cukru
- 1 1/2 ČL soli
- 420 – 500 g hladké mouky
- 225 g másla (chladného)
- 1 našlehané vejce s 2 ČL vody na pomazání

Postup:

Ve velké míse smíchejte teplé mléko a droždí. Nechte 15 minut rozpustit. Vmíchejte cukr, sůl a 140 g mouky. Pomalu prohněťte. Postupně přidávejte zbývající mouku. Míchejte do té doby, než se těsto přestane lepit na stěny mísy. Přikryjte a nechte kynout na teplém místě asi 1 1/2 hodiny do dvojnásobného objemu. Těsto přeneste na pomoučený vál. Hněťte těsto dlaní do té doby, než bude hladké. Zabalte je do pergamenového papíru a dejte na 15 minut do chladničky. Rozdělte máslo na poloviny a každou dejte mezi pergamenový papír. Válečkem je rozválejte na obdélníky 15 x 10 cm. Odstavte. Těsto přeneste na pomoučený vál a vyválejte ho na plát 30 x 20 cm. Vložte máslo do středu a zabalte jednou třetinou těsta. Jemně přitiskněte okraje. Další část másla položte na zabalené máslo a opět zabalte těstem. Přitlačte okraje. Otočte těsto tak, že kratší stranu máte u sebe a dlouhou hřbetní stranu nalevo. Opatrně vyválejte těsto na 30 x 20 cm; nevytlačte máslo. Složte je opět na třikrát a v jednom rohu prstem označte první přehnutí. Zabalte a vložte na 30 minut do chladničky. Tento postup opakujte ještě dvakrát. Po třetím složení chladte v lednici nejméně 2 hodiny (nejlépe však přes noc). Vyválejte těsto na 3 mm do pravoúhelníku (šíře 33cm), upravte strany. Rozdělte těsto na polovinu po délce, nakrájejte trojúhelníky 15 cm vysoké. 10 cm základna. Jemně trojúhelníky vyválejte od základny nahoru. Rolujte croissant od základny směrem ke špičce, zakulaťte v rohlíček a s plechem dejte na teplé místo ke kynutí asi na 1 – 1 1/2 hodiny. Troubu předehřejeme na 240°C. Pomazte vejcem. Pečte asi 2 minuty. Snižte teplotu na 190°C a pečte dozlatova ještě asi 10 -12 minut. Podávejte teplé.

Bageta z domácí pekárny

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

290 ml vody
500 g hladké mouky
1,5 rovné ČL soli
1 ČL citronové šťávy
2,5 rovné ČL instantního droždí

Postup:

Do formy vložíme všechny přísady v zadaném pořadí. Zvolíme rychlý program, tlačítkem START uvedeme do chodu.

Dobré a vláčné housičky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

2 malé moučné oloupané brambory, nakrájené na 5cm dílky
2 sáčky sušených kvasnic, nebo 50g čerstvých kvasnic
2 lžice cukru + špetka
250ml kyšky, pokojové teploty
90g másla rozehřátého a zchladlého
4 lžičky soli
4 1/2 - 6 1/2 hrnků chlebové mouky + více na vál

Postup:

Uvařit brambory, slít je a uschovat 250ml vody. Rozmačkat brambory a dát je stranou. Nechat zchladnout vodu z brambor. Posypat ji sušenými kvasnicemi a špetkou cukru. Našlehat, až jsou kvasnice rozpuštěné. Nechat je stát tak dlouho, až zpění, asi po 5min.. (kvásek z čerstvých kvasnic připravit obvyklým způsobem). Do mísy vložit brambory, kvásek, zbývající cukr, kyšku, 4 lžice másla a sůl. Postupně přidávat mouku, až vznikne lepivé těsto. Pokračovat v hnětení. Jinou mísu vymazat máslem a vložit do ní těsto. Přikrýt ho pomaštěným plastickým filmem a nechat ho vzejít do dvojitého objemu asi 1 až 1 1/2 hodiny. Předehřát troubu na 190°C. Umístit mřížky do vrchní a spodní 1/3 trouby. Vyložit dva velké plechy pečícím papírem. Zbouchnout těsto pěstí a přendat ho na trochu pomoučený vál. Pomocí pomoučeného válečku vyválet těsto na 2cm. Nakrájet těsto na 5cm široké pruhy a ty nakrájet na trojúhelníky, nebo čtverce. Poskládat je na plechy s 3cm odstupem. Povrch housiček potřít zbývajícími 2 lžicemi másla. Přikrýt je a nechat znovu vzejít asi po 15min. Péct housičky po 18-20min. Podívat je teplé, nebo při pokojové teplotě. Mohou se také před podáváním nahřát.

Domáci výborné housičky

ZDROJ:

<http://www.labuznik.com>

- 370g suché a prosáté pšeničné mouky
- 1/3 l teplého oslazeného mléka se 20g droždím na kvásek
- trochu nastrohané kůry z vosku zbaveného citronu
- 1 lžička soli
- 20g rozpuštěného másla se 20g rozpuštěného sádla
- 1 žloutek

Postup:

Toto pečivo nám žádný pekař nedodá. Příprava je nad pomyslení jednoduchá. Hlavní vtíp v tom spočívá, abychom neplýtvali moukou. Když je mouky málo, housičky jsou křehčí. Dobře vypracované a více na tuho zadělané těsto kyne 2 až 2 1/2 hodiny. Mezi tím co se zvedá do výše, promíchá se vždy po půl hodině měchačkou a nechá se kynouti dále. Kynutí ne teplém místě. Těsto šatem přikryté. Z tohoto těsta se housičky pomocí pomoučené lžice vykrajují a na pomoučený válek kladou, v ruce zakulatí a rovnají na plech nějakým mastidlem potřeny. Vrch housek před pečením pomaže se pomocí peroutky rozpuštěným vepřovým sádlem a teprve naposledy rozkloktaným žloutkem. Pečeme v dolejší troubě na prudším ohni 20min. Teprve vychladlé housky podáváme. Kdo by chtěl housičky pikantní, zadělá do těsta na místo másla, máslo sardelové, ovšem bez použití sádla vepřového.

Hrníčkové domácí rohlíčky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

4 hrnky hladké mouky
1 1/4 hrnku vlažného mléka
3/4 kostky droždí
150 g rostlinného tuku
1 vejce
1 lžička soli

Postup:

Z trochy mléka, cukru, mouky a droždí připravíme kvásek. Po vykynutí jej smícháme s moukou, tukem, vejcem, mlékem, solí a vypracujeme tužší těsto. Rozdělíme je na čtyři části a každou část na pomoučeném vále vyválíme do kruhu s tloušťkou asi 4 mm a překrojíme napříč na osm dílků ve tvaru trojúhelníku. Těsto zavineme od nejširší strany, zformujeme do tvaru rohlíčků, které uložíme na vymazaný plech. Potřeme je rozšlehaným vejcem a dáme péct. Upečené rohlíčky potřeme čerstvým máslem.

Ideální lednicové těsto

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

1/2 hrnku teplé vody
1 balíček suchých kvasnic (7g)
3 lžičky cukru
2 hrnky mléka
1 lžíc másla + na plech
1 lžička soli
6-6 1/2 hrnků polohrubé mouky + víc na vál
1 lžíce rostlinného oleje

Postup:

Smíchat vodu, 1 lžičku cukru, kvasnice v hrnku a na teplém místě nechat vzejít, asi po 5min. Mezi tím v malém kastrolku na pomalém ohni sehnát mléko, 8 lžíc másla, sůl a zbytek (2 lžičky) cukru, až se vše rozpustí. Mléko nesmí být příliš horké. Vlít do velké mísy, přidat kvasnice a zamíchat. Přidat 6 hrnků mouky a smíchat vše v měkké těsto. Podle potřeby přidat zbytek mouky. Přendat těsto na vál a hnít ho do hladka, asi 5-8min. Vymastit lehce mísu olejem a přendat do ní těsto. Přikrýt a nechat vzejít do dvojnásobného objemu asi po 30-45min. V tomto stavu, těsto vzduchotěsně přikryté, může být skladované v chladničce až po dva týdny. Nechat těsto přijít do pokojové teploty před pokračováním s receptem. Pěstí splasknout těsto a rozdělit ho na dva díly. Položit je na čistý vál a přikrýt obrácenou miskou. Nechat odpočinout po 5-10min. Předehřát troubu na 190°C. Vymastit plechy máslem. Rozehřát zbývající 3 lžíce másla a dát stranou. Pracovat s jedním dílem těsta po druhém. Vyválet ho na 2cm tloušťku a pomocí kulaté formičky 5cm velikosti vykrájet 24ks housek. Poskládat je s odstupem na plech a nechat je vzejít do dvojnásobné velikosti asi 15-20min. Potřít povrch máslem. Pokračovat se zbytkem těsta. Péct do zlatohněda, asi 15-20min. Ihned podávat.

Měkké "Oktoberfest" preclíky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

- 1 sáček suchých kvasnic (7g), nebo 21g droždí
- 1 hrnek vlažné vody
- 2 1/2-3 hrnky polohrubé mouky
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce krystalového cukru
- 6 lžic jedlé sody
- 6 hrnků vody
- hrubá mořská sůl (a kmín chcete-li)

Postup:

Rozpustit kvasnice ve vlažné vodě, nechat je po několik minut vzejít, přidat 1 1/2 hrnku mouky společně s olejem a cukrem. Našlehat asi po 3 min. na hladké těstíčko. Postupně přidávat dostatek zbylé mouky, aby vzniklo měkké těsto. Přendat těsto na vál a vypracovat ho pomocí rukou na hladké těsto (asi 5min.). Vložit ho do vymaštěné mísy, několikrát ho otočit, aby se taktéž pomastilo, přikrýt těsto utěrkou a nechat stát na teplém místě a nakynout do dvojitého objemu (asi 1 hodinu). Lehce vymastit plechy. Vyjmout těsto, srazit ho dolů pěstí a nakrájet z něho 12 stejných dílků. Každý dílek vyválet na dlouhý, asi 45cm váleček a překroutit ho do tvaru preclíku. Preclíky poskládat na plechy s 5cm odstupem a nechat je znovu vzejít, asi po 25min. Předehřát troubu na 220°C. Ve velkém nerezovém, nebo smaltovaném hrnci smíchat sodu se 6 hrnky vody. Přivést do varu, snížit teplotu a vodu nechat jenom jemně probublávat. Vložit jeden preclík do hrnce a nechat ho ovařit po 10vteřin na každé straně. Vyjmout jej plochou děrovanou naběračkou a osušit na obrousku. Položit opět na plech. Nechat preclík oschnout po 1 min. a posypat ho hrubou solí. Nechat je nepříkryté stát během doby, co se uvaří zbytek. Upéct preclíky po 12-15min. do zlatohněda. Přendat na mřížku a podávat je s máslem, hořčicí a klobáskama.

Nedělní žemličky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

500 g hladké mouky
1-2 čajové lžičky soli
1 prášek do pečiva
2 lžíce másla
300 ml studeného mléka

Postup:

V míse smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva. Máslo nakrájíme na malé kousky a přidáme do směsi, potom přiléváme mléko a zpracováváme hnětačem nebo rukou. Těsto musí být vláčné. Jestliže se lepí, přidáme ještě trochu mouky. Necháme v chladu 30 minut. Předehřejeme troubu na 220 stupňů Celsia, přitom dáme rošt do nejvyšší polohy. Těsto rozdělíme na dva díly, rukama na pomoučeném vále vyválíme prameny o průměru cca 3 cm. Nakrájíme je na asi 5 cm dlouhé kousky, ze kterých vytvarujeme kulaté nebo oválné žemličky. Klademe je na pečicí papír na plech, ne moc těsně k sobě. Krátce před vložením do trouby je potřeme mlékem a nařízneme nahoře křížek. Plech dáme na rošt, na dno trouby vylejeme půl skleničky vody a troubu ihned zavřeme. Další možností je dát do trouby kastrůlek s vodou. Pečeme 15 minut, necháme trochu vychladnout na mřížce a ještě vlažně podáváme.

TIP: Těsto si můžeme připravit den předem, uložit zabalené ve fólii do chladničky a ráno pouze upéci.

Obyčejné rohlíky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

1 kg pšeničné mouky hladké
cca 1/2 l nízkotučného mléka
60 g Perly na pečení
50 g droždí
30 g přírodního cukru
1 tableta Celaskonu (100 mg)
voda
1 ČL soli
1 bílek na potření
20 g máku
10 g kmínu
hrubá mořská sůl
hladká mouka na vál
rostlinné máslo na vymazání plechu

Postup:

Droždí rozmícháme v hrnečku s cukrem, lžící mouky a trochou mléka a necháme vzejít. Celaskon rozpustíme ve lžici vody. Mouku prosejeme na vál a přidáme sůl. Do mouky utvoříme důlek, do kterého pomalu přidáváme vzešlé droždí, mléko, změkklý tuk, rozpuštěný Celaskon a postupně zpracováváme těsto. Pak těsto přeneseme do mísy a ještě hněteme ručním elektrickým hnětačem tak dlouho, až se na povrchu tvoří bubliny. Těsto v míse urovnáme a na chladnějším místě necháme pomalu kynout. Během kynutí těstem několikrát vařečkou po-
hne. Když je objem těsta přibližně dvojnásobný, dáme jej na vál a tvarujeme rohlíky. Těsto vyválíme na plát, který rozdělíme na pruhy a ty na trojúhelníky. Velikost volíme podle toho, jak velké rohlíky chceme mít. Z trojúhelníků vineme rohlíky takto: zatímco pravou rukou vineme těsto od širšího konce, levou rukou vytahujeme cípek, aby těsto bylo tenčí a dosáhli jsme více. Cípek musí nakonec zůstat nahoře. Chce to trochu cviku. Rohlíky klademe na vymazaný plech, kde je upravíme do tvaru podkovy, přikryjeme utěrkou a necháme asi 15 minut kynout. Pak rohlíky potřeme bílkem a sypeme mákem nebo kmínem smíchaným s hrubou solí. Troubu předehřejeme na 200° C, plech vsadíme na prostřední lištu a pečeme, až začnou rohlíky na povrchu růžovět. Pak zmírníme teplotu na 170° C a rohlíky dopečeme. Hotové zastříkneme studenou vodou a necháme na prkénku nebo sítu vychladnout.

Ořechové rohlíčky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
100 g moučkového cukru
3 žloutky
1 balíček sušeného droždí
250 g másla
špetka soli
strouhaná kůra z 1 citronu
70 ml mléka

náplň a obloha:

po 100 g mletých lískových oříšků a vlašských ořechů
100 g marcipánu
1 vejce
50 ml smetany
2 bal. vanilkového cukru
1 lžička skořice
5 kapek hořkého mandlového aroma
1 žloutek
1 lžíce mléka
40 g lupínků z lískových oříšků
3 lžíce moučkového cukru

Postup:

Droždí rozmícháme v hrnečku s cukrem, lžící mouky. Z polohrubé mouky, žloutků, droždí, másla, soli a citronové kůry za postupného přilévání mléka uhněteme těsto. Zakryjeme a uložíme na 60 minut do chladna. Z těsta vyválíme 2 válečky o průměru 4 cm, které nakrájíme na 3 cm dlouhé kousky. Na lehce pomoučeném válu vyválíme obdélníky o rozměrech 17 x 10 cm. Ořechy, marcipán, vejce, smetanu, vanilkový cukr, skořici a mandlové aroma důkladně prohněteme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Na spodní poloviny obdélníků rozetřeme 1 lžící náplně a obdélníky srolujeme. Konce přimáčkeme a vytvarujeme rohlíčky. V mléce rozšleháme žloutek, potřeme rohlíčky a posypeme oříškovými lupínky. Rohlíčky klademe na plech vyložený pečícím papírem v dostatečných odstupech. Pečeme na prostřední příčce trouby asi 15 minut dozlatova. Poté rohlíčky vy-

jmeme, necháme poněkud vychladnout a posypeme moučkovým cukrem. Podáváme vlažné i studené.

Pochválené rohlíčky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
380 g másla
100 g cukru
3 vejce
8 lžic mléka
60 g droždí
1 vejce na potření
špetka soli
mouka na vál
tuk na plech

Jablková náplň:

500 g jablek
150 g cukru
1 citron
mletá skořice

Ořechová náplň:

100 g strouhaných ořechů
80 g vanilkového cukru
20 g rozdrobených piškotů
1 lžice medu
mléko podle potřeby

Postup:

Do mísy dáme mouku, doprostřed uděláme důlek, nalijeme do něj trochu vlažného mléka, rozdrobíme droždí, přidáme cukr a necháme chvíli kypět. Pak přidáme změkklé máslo, vejce, zbylé mléko, cukr a špetku soli a vypracujeme těsto, jež necháme půl hodiny odpočinout a pak z něj vytvoříme 6 bochánků, které necháme opět chvíli odpočinout. Na pomoučeném válu každý bochánek rozválíme na kulatou placku, rádylkem ji rozdělíme na 8 dílů ve tvaru trojúhelníku a každý poklademe na širším okraji trochou vybrané náplně. Trojúhelníky stočíme do trojúhelníčku, přeložíme na vymaštěný plech, pomažeme rozšlehaným vejcem a ve středně vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

Sýrové rohlíčky

ZDROJ: <http://www.labuznik.com>

Ingred.:

50 dkg polohrubé mouky
1 Hera
15 dkg sýra na strouhání
10 dkg do těsta
5 dkg na posyp
5 dkg kvasnic
3/4 lžíce soli
1 vejce
1 dcl mléka
kmín (hodně)

Postup:

Vše smíchat a nechat 1 hod. kynout. Těsto rozdělit na 6 dílů a z každého uválet placku o průměru 25 cm, rozkrájet na dvanáctiny a srolovat. Plech nevymazávat. Rohlíčky potřít rozšlehaným vejcem a posypat sýrem. Péct při teplotě 150 - 160 st.C. Těsto je lepší, když se nechá kvásek vykvasit. Může se vložit i plátek salámu a nastrouhaná niva.

Rohlíky

ZDROJ: <http://recepty.veruska.cz>

Ingred.:

3 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek mléka
1 lžíce droždí
1 kostka cukru
2 lžíce másla
1 vejce
sůl, kmín, tuk

Postup:

Z droždí, poloviny vlažného mlíka, cukru a 1 lžíce mouky připravíme kvásek. Mouku prosijeme do mísy, přidáme žloutek, vykynutý kvásek, zbytek mlíka a rozpuštěné vlažné máslo. Vypracujeme tužší těsto a hněteme je tak dlouho, až se na povrchu těsta tvoří puchýře. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Z vykynutého těsta vyválíme obdelník asi 1/2 cm silný. Rozdělíme jej na trojúhelníky, které srolujeme od širší strany ke špičce. Takto vytvarované rohlíky můžeme ohnout do podkovy. Klademe na vymaštěný plech, necháme dokynout, pak je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme hrubší solí a kmínem nebo mákem a pečeme 30 minut ve vyhřáté troubě.

Dalamánky

ZDROJ: <http://kucharka.pritelkyne.cz>

Ingred.:

25 dkg hladké mouky
17 dkg celozrnné mouky
1 lžička soli
1 lžička cukru
1 celé kvasnice
270 ml vody

Postup:

Těsto dáme vykynout. Na vymaštěný a vysypaný plech dáme malé dalamánky, které potřeme vajíčkem a uprostřed nakrojíme. Můžeme posypat sezamem. Pečeme při 150 st. C.

Dalamánky

ZDROJ: <http://www.recept.cz>

Ingred.:

1 kg hladké mouky
50 g sádla
3 lžíce oleje
1/2 l mléka
60 g droždí (2 kostky)
2 lžičky moučkového cukru
lžička kmínu
sůl
kmín a sůl na posypání

Postup:

Do větší mísy dáme mouku, doprostřed uděláme důlek, rozdrobíme droždí, zalijeme trochou vlažného mléka a přidáme cukr. Když kvásek vzejde, přidáme vychladlé rozpuštěné sádlo s olejem, kmín, sůl a zbylé mléko. Zaděláme středně tuhé těsto. Mírně pomoučníme, přikryjeme utěrkou a odstavíme na teplé místo vykynout. Poté vykrajujeme asi 60 g velké kousky, vytvarujeme bochánky a necháme znovu kynout. Asi po 15 minutách bochánky rukou lehce rozválíme na šišky. Položíme na vymazaný plech (sádlem), potřeme rozšlehaným vejcem. Uprostřed uděláme dost hlubokou rýhu, posypeme kmínem, solí a pečeme v troubě (180-200 stupňů) asi 20-25 minut.

Dalamánky.

ZDROJ: <http://www.kuchtik.cz>

Ingred.:

250g grahamové mouky
250g hl. mouky
strouhaný sýr
vejce na potřetí

Kvásek

3,3 dl teplé vody
cukr
kostka droždí.

Postup:

Zaděláme těsto a necháme vykynout. Pak si na vále uděláme malé bochánky a naplníme je sýrem, potřeme je rozšlehaným vejcem a pečeme je v předehřáté troubě asi 25 minut.