

Loupáčky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z droždí, cukru a 50 ml vlažného mléka necháme vzejít kvásek. Po 20ti minutách vše vyhněteme s ostatními surovinami.

V zakryté misce těsto kyne cca 50 min, dáme si ho na pomoučený stůl a popřekládáme od kraje do středu, pootočit o 90 stupňů a zase od kraje do středu. Mouku přidáváme minimálně .

Těsto rozdělíme na 6 bochánků cca po 90 g, z každého uděláme tupý trojúhelník, který smotáme od širšího konce, který 1 cm nařízneme, aby se nám rohlík lépe zahnul a smotáme směrem ke špičce. Na pečícím papíře necháme 30 min dokynout zakryté čistou utěrkou. Mezitím rozpálíme troubu na 230°C, dolů dáme ještě jeden starý plech na vodu, nebo hrnec s vodou na spodek trouby. Vložíme rohlíky s plechem do trouby, které ještě před tím natřeme rozšlehaným mlékem a posypeme mákem. Dolů na starý plech nalijeme vroucí vodu, aby došlo k zapaření a pečeme cca 5 min. Po 5 minutách je třeba vyndat spodní plech, a snížit teplotu na 200°C, pečeme cca 20-30 min - je třeba si to pohlídat. Je to téměř stejné jako u pečení rohlíků. Po vytažení z trouby ihned dávám na mřížku aby vychladly. Porcujeme až úplně vychladnou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 200 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 50 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 12 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

