

# Domácí slané pečivo

## SUROVINY NA TĚSTO:

500 g hladké mouky  
50 g sádla  
12 g soli  
20 g čerstvého droždí  
275 g vlažného mléka

## NA DOKONČENÍ:

hladká mouka na podsypání těsta  
hrubá sůl  
kmín  
mák  
sezamová semínka

## JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

pečicí papír

Těsto můžete přikrýt i potravinářskou fólií, neoschne pod ní, zapaří se a bude vláčnější. Nezapomeňte ho ale trochu poprášit moukou, aby se fólie na těsto nepřilepila.

Rohlíky, housky či bulky můžete nechat kynout i v troubě vyhřáté jen na 35 °C, do které zároveň postavíte misku s vodou.

## POSTUP NA TĚSTO:

Všechny suroviny vložíme do mísy robotu a na nízké otáčky mícháme hákem, dokud nevznikne hladké, nelepivé těsto. Těsto vyklopíme na pomoučený vál a rozdělíme ho na 4 stejné díly. Z každého dílu vytvarujeme bochánek, přikryjeme ho čistou utěrkou a necháme na teplém místě 20 minut vyzrát.

Troubu rozejdeme na 230 °C a postavíme do ní misku s vodou, aby se pečivo peklo ve vlhkém prostředí (v páře).

## POSTUP NA ROHLÍKY:

Každý bochánek rozválíme na kruhovou placku silnou 3 mm a rozdělíme ji jako pizzu na 8 stejných dílů. Z jednotlivých trojúhelníků stočíme směrem od kraje ke špičce rohlíky. Rohlík ještě rukama trochu zaválíme, aby se těsto spojilo a při kynutí a pečení se rohlík nerozevíral a také aby se trochu natáhl.

Rohlíky položíme na plech vyložený pečicím papírem. Můžeme je nechat rovné nebo vytvarovat do oblouku. Rohlíky přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Po nakynutí potřeme rohlíky vodou a posypeme mákem nebo směsí hrubé soli a kmínu (v poměru 1 : 1). Plech vložíme do rozejduté trouby a pečeme 11 minut.

## POSTUP NA HOUSKY:

Z každého bochánku vyválíme váleček a rozdělíme ho na 8 stejných dílů. Každý díl znova vyválíme a rozdělíme na tři prameny. Z nich upleteme housky. Pleteme od středu nejdříve k sobě, poté housku převrátíme a dopleteme. Tak vznikne rovnoměrný tvar. Housky položíme na plech vyložený pečicím papírem, přikryjeme je čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Po nakynutí housky potřeme vodou a posypeme mákem, sezamovými semínky nebo směsí hrubé soli a kmínu (v poměru 1 : 1). Plech vložíme do rozejduté trouby a pečeme 11 minut.

## POSTUP NA BULKY:

Z každého bochánku vyválíme váleček a rozdělíme ho na 8 dílů. Z každého dílu vytvarujeme bochánek a dokončíme stejně jako rohlíky nebo housičky, tedy necháme je přikryté vykynout, potřeme vodou, posypeme a upečeme v rozejduté troubě.

