

na 15 kusů:

400 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

100 g pšeničné chlebové

(nebo jiná kombinace pšeničné mouky o celkové hmotnosti 750 g)

200 ml vlažné vody

200 ml piva

3 lžičky soli

30 g čerstvého droždí

45 g přepuštěného másla

1,5 lžičky cukru

sůl, kmín, mák, sýr na posyp

Nejdříve si necháme vzejít kvásek ze 100 ml vlažné vody, cukru a rozdrobeného droždí. Nejsnazší je vše nechat rozmíchat a nakynout v domácí pekárně (u nás program pizza - těsto s kynutím). Do nádoby pekárny dáme vzešlý kvásek, zbytek tekutin, pak sypké suroviny. Ručně to jde taky, ale robot nebo hnětač práci výrazně usnadní. Kynutí s pivem je celkem rychlé (asi třičtvrtě hodinky). Když těsto zdvojnásobí objem, můžeme ho rozdělit na 15 kousků (perfekcionisti budou vážit každý kus na 82 g). Uválíme z nich úhledné bochánky a necháme necelou půlhodinku odpočinout na pracovní ploše, ale přikryjeme je igelitem (potravinářskou folií), aby neokoraly.

Potom je na lehce pomoučené podložce rozválíme do trojúhelníku na tloušťku asi 3 mm a srolujeme od jedné strany k protilehlému cípku a snažíme se při stáčení trochu roztahovat do stran. Cípek uprostřed ještě poválíme, aby se při pečení nezvedal. Dáváme na plech na pečící papír po 5 ks, necháváme mezery, aby se nespekly. Je nutné je opět přikrýt igelitem (celý plech dát do velkého mikrotenového sáčku) a necháme nakynout asi půl hodiny. Mezitím rozpálíme troubu na 250 °C. Rohlíky před pečením poprášíme vodou z rozprašovače na květiny, případně potřeme vodou štětcem či peroutkou. Posypeme podle chuti, sýrové před posypáním podélně ostrým nástrojem prokrojíme.

Pečeme do zlatotohněda asi 13 minut (nutno doladit podle typu trouby).

Ty opravdu pivní (jako z obchodu) válím více do délky, sypu solí i kmínem, do trouby dávám jako první. Po upečení je otočím spodní částí nahoru a po poslední várce vložím do trouby ještě na 5 minut, jsou pak sušší a křupavější. Zmizí ale dřív než si k nim stihnete vzít dopít dobře vychlazené pivko.

Inspirace FB skupina Pečempecen.cz