Rohlíčky rolované

na 15 kusů:
750 g polohrubé mouky
375 g vody
45 g přepuštěného másla či oleje
30 g žitného kvásku
3 lžičky soli
1 lžička cukru
1/4 kostky čerstvého droždí (asi 7 g)

1. den (Preferment)
Kvásek rozmícháme v 125 g vody, pečlivě promícháme resp. prohněteme s 250 g mouky. Přikryjeme potravinářskou fólií a necháme vyzrát při pokojové teplotě aspoň 12 hodin. Dávku na 10 rohlíčků nechávám vyzrát v nádobě z pekárny, protože další den nechám s ostatními přísadami prodělat a vykynout těsto rovnou v pekárně.
2. den
Vyzrálý preferment, 250 g vody, sůl, zchladlé máslo, rozdrobené droždí posypané cukrem a 500 g mouky proděláme poctivě ručně, hnětačem nebo robotem na hladké a nelepivé těsto, opět zakryjeme fólií a necháme vykynout do dvojnásobného objemu (například v mírně nahřáté troubě). Poté rozvážíme na cca 80 g kousky (asi 15 ks), propracujeme a zakulatíme do bochánků. Opět pod fólií necháme odpočinout. Každý bochánek rozválíme do podlouhlé elipsy a srolujeme do tvaru rohlíku (nebo vytvarujeme podle nálady), přeneseme na pečící papír a zakryté fólií necháme vykynout do dvojnásobného průměru. Před pečením potřeme vodou a posolíme, případně posypeme mákem, kmínem či semínky.

Pečeme v pořádně rozpálené horkovzdušné troubě při 250°C asi 13 minut. Na dno trouby dáme starší plech a do něj chrstneme před pečením asi půl hrnku vody.

Pamatujete, jak se kdysi daly rohlíky okusovat a rozbalovat od křupavé kůrky k jemné střídce? Tak tyhle jsou přesně takové :-)

Děkuji PečemPecen.cz z FB za inspiraci.