










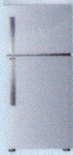




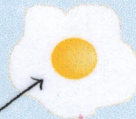













# Pečení s Martinem

Recept na svatomartinské rohlíčky - vhodné pro práci s dětmi

## Postup:

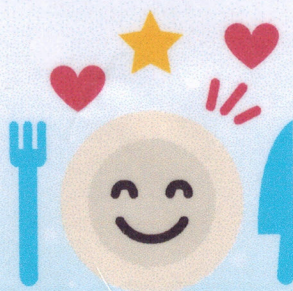
Připravíme si , a do  dáme -       . Pořádně  a uděláme  .  dáme ho vychladit do  .

Připravíme si , a do  dáme -    . Pořádně  a vznikne nám náplň do  .

 musíme pořádně  . Připravíme si  rozkrájíme na  . Bude nám to  připomínat  . Do každého  dáme   .

a srolujeme do tvaru  .  skládáme na   potřeme  a dáme péct do  na  $180^{\circ}\text{C}$  přesně 15 minut.

DOBROU CHUŤ



# Pecení s Martínem

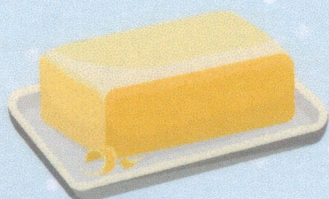
Recept na svatomartinské rohlíčky - vhodné pro práci s

děťmi

## těsto - co si připravíme:



2 a půl hrnku hladké mouky (450g)



celé máslo (250g)



4 žloutky



smetana ke šlehání (150ml)

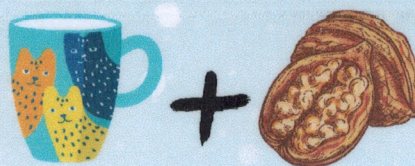


dvě lžice cukr moučka



špetka soli

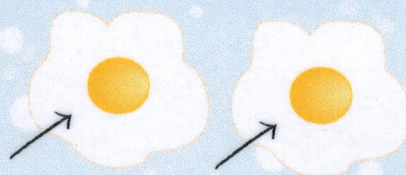
## náplň - co si připravíme:



1 hrnek mletých ořechů



půl hrnku cukr moučka (125g)



2 bílky



1 lžička vanilky

Svatomartinské

rohlíčky



1/2 kg hladké mouky

100 ml smetany ke šlehašce

150 g kukuřičné mouky

1 lžička cukru

Vypracujeme těsto a necháme chvíli odpočinout. Ze 1/4 těsta vyválíme kruh a vykrájíme osmúhelníky. Dáme naplnit dle chuti, zarolujeme rohlíčky a pečeme na 200°C. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou

## Svatomartinské rohlíčky

Těsto - 240g hladké mouky  
225g másla  
1 vejce  
10g kvasnic  
1 lžička mléka  
1 lžička cukru krupice

Náplň - 250g mletých ořechů  
200g mléka  
50g rozdrcených piškotů  
50g ~~mléka~~ medu  
50g cukru moučka  
skořice  
tym  
1 bílek

Postup - 2 kvasnic, mléka a cukru zaděláme kvásek. Necháme ho 10min. odpočinout, poté ho přidáme k ostatním surovinám, vypracujeme těsto, které zabalíme a vložíme na 30min. do lednice.

Náplň - Ořechy přelijeme vroucím mlékem, přidáme všechny ostatní suroviny a vymícháme nádivku, necháme ji vychladnout.

Z těsta vyválíme kruh, který rozdělíme na trojúhelníky.

Na základnu trojúhelníku položíme váleček nádivky a smotáme rohlíček až po špičku.

Pečeme v rozehřáté troubě na 170° asi 20minut do růžova. Po upečení pocukrujeme.

# SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

TĚSTO:

450g HLADKÉ MOUKY  
250g MAŠLA  
4 ŽLOUTKY  
150 ML SMETANY (30% TUKU)  
2 LŽICE CUKRU MOUČKA  
ŠPETKA SOLI

NAPLNĚ:

175g VLAŠSKÝCH OŘECHŮ  
125 CUKR MOUČKA  
2 BÍLKY  
1 LŽIČKA VANILKY

VYKRAOVJEME TĚSTO, NECHÁME VYCHLADIT  
V LEDNICI.

PŘIPRAVÍME SI NAPLNĚ A VYKRAOVJEME. AŽ  
BUDEME MÍT KOTOVO VEZMĚME TĚSTO A ROZVALÍME  
HO A NAKRÁJÍME NA TROJÚHELNÍČKY A DO  
NICH PLNÍME NAPLNĚ. PROUVJEME DO TVARU  
ROHLÍČKŮ. ROHLÍČKY SKLÁDÁME NA PLECH A  
POTRČEME VAJIČKEM. PEČEME NA 180°C 15MIN  
DO ZLATOVA. PO VYCHLADNUTÍ POCUKOVJEME.

## Svatomartinské rohlíčky

- ½ kg hladké mouky
- Kostka droždí
- ¼ l mléka
- Sůl
- 200ml oleje
- 1 vejce
- Kůra z citronu
- Vanilkový cukr



## Plněné rohlíčky

testo: 450 dkg pol. mouky  
50 dkg cukr krupice  
20 dkg hery  
2 žloutky  
20 dkg droždí  
150 ml mléka  
sůl

náplň: 200 g mletých ořechů  
150 ml mléka  
80 g cukru  
skorice  
2 lžice strouhanky



## SUROVINY (na 24 ks)

1 kg kvalitní pšeničné hladké mouky

180 g sádla (másla, pokud zrovna nedojde, jako u nás ☺)

16 g soli + 16 g cukru

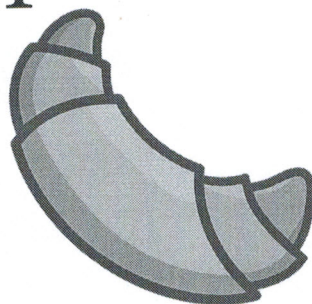
42 g droždí

500 ml vlažné vody

Olej na potřeni (použili jsme rýžový a z vlašských ořechů)



# MARKÉTCINY KARLOVARSKÉ ROHLÍČKY



## POSTUP

Do mísy nalejeme vlažnou vodu a přidáme ostatní suroviny. Mícháme v robotu dohladka

Těsto necháme zakryté přes noc kynout v lednici (ideálně ještě v průběhu párkrát promícháme)

Vyzrálé těsto dělíme na 4 bochánky, ze kterých vyválíme kruh o tloušťce cca 4 mm

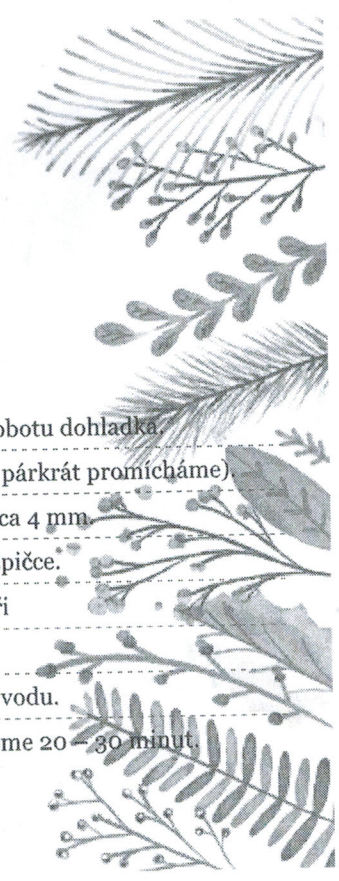
Kruhy rozřežeme na 6 stejných trojúhelníků a ty stočíme od základny ke špičce.

Každý rohlík ze zadu cca 6x nařízneme (do 1/3 – 1/2) rohlíku a necháme při

pokojevém teplotě vykynout. Poté rohlíky potřeme olejem.

Troubu vyhřejeme na 230 °C, na stěny trouby nastříkáme postřikovačem vodu.

Do mraku páry vložíme plech s rohlíky. Teplotu snížíme na 200 °C a pečeme 20 – 30 minut.





Gratomartinské  
rohlíky

listo:

450 g hl. mouky

50 g cukru

1 van. cukr, sůl,

2 žloutky

200 ml smetany

250 g měkkého másla

---

Náplň: 150 g mléčného prášku

150 g cukru (iménez)

2 bílky

# LINECKÉ ROHLÍČKY S MARMELÁDOU

## Suroviny

- hladká mouka 210 g
- máslo 140 g
- moučkový cukr 70 g
- žloutek 2 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- citronová šťáva 1 lžička
- moučkový cukr (na vyvalování těsta)
- marmeláda (rybízová, na promazávání)

## Postup přípravy

1. Máslo vyndáme z ledničky v předstihu, všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu. Mezitím prosijeme mouku a cukr moučku pomocí jemného sítko, hrubý "písek", co nám zbude v sítku, nekompromisně vyhodíme. Do mísy dáme cukr, mouku, máslo, citronovou šťávu a dva žloutky a začneme rukama propracovávat. Až se vytvoří drobenka, těsto vyklopíme na vál a dále zpracováváme, dokud nebude úplně hladké. Těsto musí mít naprosto hladkou konzistenci, ale zase se nesmí lepit k válu. Hotové těsto zabalíme do fólie a dáme do lednice minimálně na hodinu odležet.
2. Vyjmeme těsto z lednice a rozdělíme si ho na 3–4 menší kusy, které vyválíme, základem je, aby každá várka těsta, kterou vyvalujeme, byla dostatečně studená. Těsto rozválíme na plát, který nesmí být příliš tenký. Při vyvalování těsto jemně podsypáváme prosátým moučkovým cukrem, který nám zaručí, že zbytky těsta můžeme použít na další kolečka, v těstě nepřibude žádná mouka a díky tomu po upečení bude cukroví krásně vláčné, nebude tvrdé a nebudou se na něm dělat stroupky, jen je třeba mít na paměti, že těsto bude pokaždé o trochu sladší. Vykrájená kolečka pečeme na 180 °C asi 10 minut. Troubu hlídáme, stává se, že každý kousek je upečený v jinou chvíli.
3. Hotové za pár dní promazáváme rybízovou marmeládou.

450g hl. mouky  
250g másla  
4 šloutky  
150ml smetany  
2 bílé mouč. cukry

# Kynuté rohlíčky od Páti ☺

- 1 kg mouky (2/3 polohrubé 1/3 hladké)
- 20 dkg másla (tuku)
- 2 křídle sádla
- 20 dkg cukru
- 3 žloutky, 1 celé vejce
- 5 dkg kvasnic
- špetka soli
- mléko dle potřeby (cca přes půl litru)

⇒ 8 bochámků z těsta ⇒ cca 64 rohlíčků

Náplň: pondlora ⇒ domácí

maková ⇒ do sraženého mléka  
namíchaný cukr a mák  
na kostky dýně (nemusí)

kvarková ⇒ kvark, 1-2 vejce,  
namíchaný cukr,  
pro chuť muškát. oříšek,  
skořice, rozinky,  
cukr podle chuti

Dobrou chuť

## Svatomartinské rohlíčky 40 ks

35 g / 1 ks

hladká mouka	0,400 kg
máslo	0,250 kg
zakysaná smetana	0,250 kg
cukr vanilka	0,020 kg
sůl	špetka

---

ořechová náplň	0,300 kg
rum	0,050 kg

---

máslo	0,150 kg
rum	0,200 kg

---

cukr moučka na obalení	0,150 kg
------------------------	----------

Postup :

Prosátou mouku smíchejte se solí, přidejte změkklé máslo a zakysanou smetanu. Vypracujte hladké těsto a nechte 1 hodinu vychladit.

Poté rozdělte na 5 dílů. Vytválejte na kola o průměru 22 cm a rozkrojte na 8 dílů. Na okraj nastříkejte pomocí sáčku ořechovou náplň.

Stočte do rohlíčků a dejte péct na 180 stupňů.

Po upečení namacerujte máslem smíchaným s rumem a ještě vlažné obalte v cukru.

# Svatomartinská rohlík

450g špaldové mouky  
250g másla  
200g šlehačky

Spojíme máslo a šlehačku,  
postupně vpracujeme mouku.

Plněno hruškovými povidly.

## Recept 1

500g hl. mouka  
250g smíleí maslo  
2 díle moučk. cukru  
4 žloutky  
150g čerstí smetany  
špetka soli

## Recept 2

Vše zamíchá, těsto odlepit  
přes noc v lednici. Vyválit  
na tloušťku 3 mm, nožem  
vykrojit trojúhelníky, zakalit.  
Poté sýrem a  
pečeme 30-40 min  
na 140 °C.

## Svatomartinské rohlíčky

400g hladké mouky

2 vrchovaté polévkové lžíce moučkového cukru  
na rohlíčky a 175g do náplně

2 vaječné žloutky

2 vaječné bílky

1/4 litru smetany

250g změkklého másla

špetka soli

175g mletých vlašských ořechů

2 lžíce rumu

V míse promícháme hladkou mouku a moučkový cukr. Přidáme vaječné žloutky a přilijeme smetanu. Směs při tom neustále promícháváme. Poté přijde na řadu změkklé máslo a špetka soli.

Na pomoučeném válu vypracujeme hladké těsto, ze kterého vytvoříme bochánek. Ten zabalíme do potravinové fólie a necháme, nejlépe v chladu, asi hodinu odležet.

# Plněné minirohlíčky - bez kynutí

## Suroviny:

**Těsto:** 500 g hladké mouky, 1 Hera, 1 kvasnice, 1 vejce, 10 lžic mléka (Já to dělám spíš od oka, prostě aby bylo těsto pěkné a nelepivé.), 1 lžice krystalového cukru a špetka soli

## Postup:

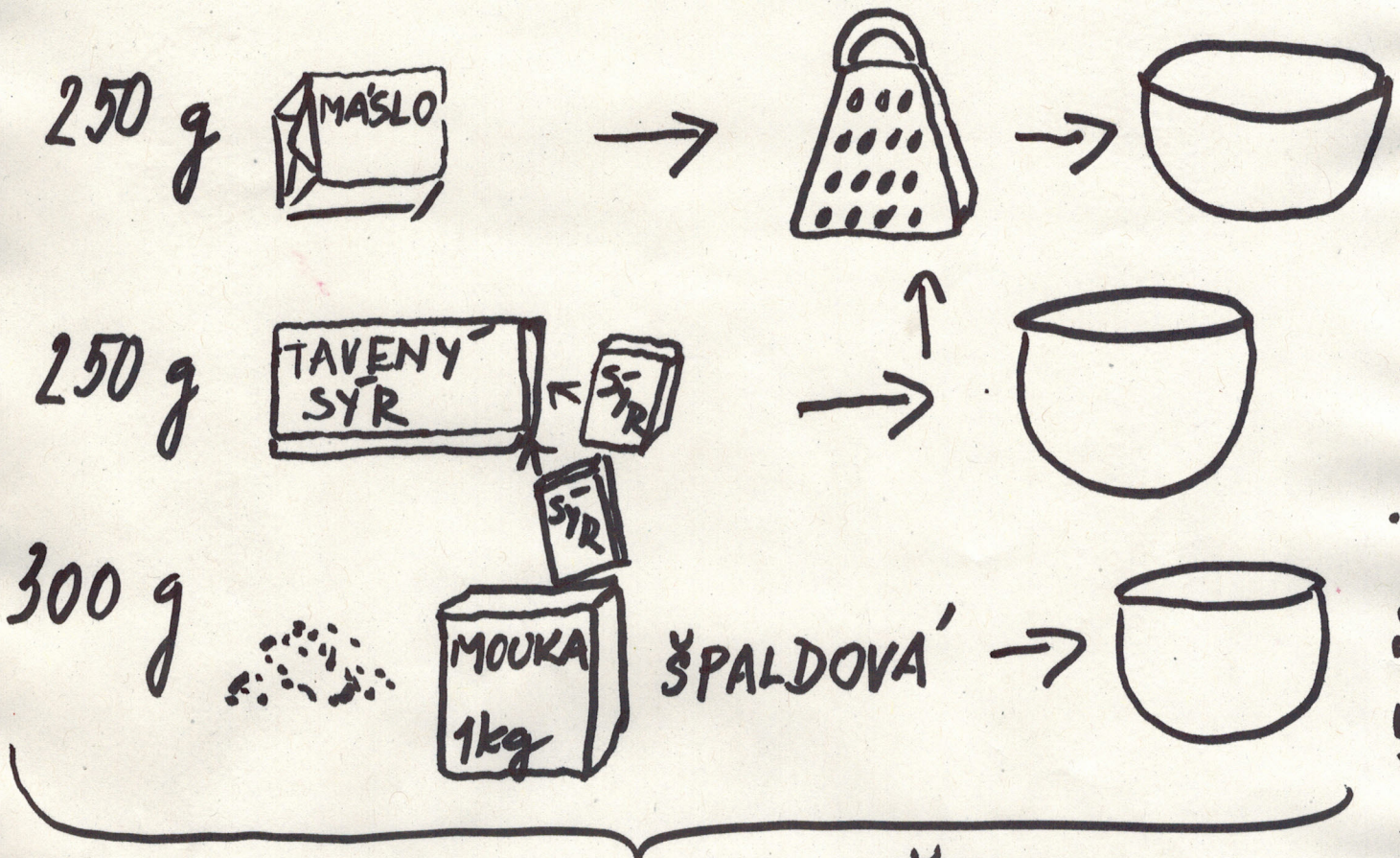
V robotu smícháme mouku se solí, vejcem, změkklou Herou a vzejitým kváskem z mléka, kvasnic a cukru. Hněteme, dokud není těsto dobře vypracované.

Těsto nenecháme vůbec kynout, ale hned rozdělíme na 8 dílů. Každý díl rozválíme na kolo, které rozdělíme na 8 stejných trojúhelníků. Na každý trojúhelník dáme náplň a rohlíček zabalíme od širší strany ke špičce. Můžeme použít povidla, tvarohovou náplň s rozinkami, makovou, ořechovou... Rohlíčky pečeme v troubě na horkovzduch (175 stupňů) asi 10-13 minut, dokud nejsou nazlátlé. Ihned po vyndání je potřeme rozpuštěným máslem s trochou rumu a posypeme moučkovým cukrem.



RECEPT NA SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY NÍŽE

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10614805433-herbar/222544160030004/cast/944672/>



VYPRACUJEME TĚSTO  
A DĀME NA CHVILKU DO LEDNICKY

