Domácí rohlíky se slaninou a plátkovým sýrem Lipánek

cca 2 hodiny včetně kynutí a pečení náročnost ●●○○

Ingredience (8 kusů)

- 270 ml vlažné vody
- 30 g čerstvého droždí
- 1 lžíce cukru krupice
- 500 g hladké mouky
- 50 g Jihočeského másla
- 1 lžička soli
- 1 vejce na potření
- 8 plátků anglické slaniny
- 8 plátků plátkového sýra Lipánek 30 %

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nalijeme vlažnou vodu, rozdrobíme čerstvé droždí a přidáme cukr. Vše důkladně promícháme a necháme přibližně 15 minut na teplém místě, dokud kvásek nevzejde.

Do větší mísy prosejeme hladkou mouku a smícháme ji se solí. Jihočeské máslo rozpustíme a necháme krátce zchladnout. K mouce přilijeme připravený kvásek a rozpuštěné Jihočeské máslo. Vše důkladně propracujeme, dokud nezískáme hladké, pružné a nelepivé těsto. Mísu přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě kynout přibližně 30–45 minut, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem. Vykynuté těsto přendáme na lehce pomoučenou pracovní plochu a rozdělíme na 8 stejně velkých dílů. Z každého dílu vytvarujeme rohlík a položíme ho na plech vyložený pečicím papírem. Rohlíky necháme ještě přibližně 15 minut kynout.

Mezitím předehřejeme troubu na 220 °C. V misce rozšleháme vejce a potřeme jím povrch rohlíků. Pečeme přibližně 10 minut, dokud rohlíky nezačnou zlátnout. Poté je opatrně vyjmeme z trouby a na každý položíme plátek anglické slaniny a plátek sýra Lipánek 30 %. Vrátíme je zpět do trouby a zapékáme dalších přibližně 5 minut, dokud se sýr nerozpustí a slanina lehce nezezlátne. Hotové rohlíky necháme krátce zchladnout.