Recept na chlebové tyčinky s kmínem

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/recept-na-chlebove-tycinky-s-kminem.html

Příprava chlebových tyčinek je rychlá a jednoduchá. Chlebové tyčinky vhodně doplňují pomazánky, sýry i jogurty. Čerstvě upečené voní chlebem, kmínem i cibulkou, a vytvářejí tu správnou rodinnou atmosféru.

Na přípravu tyčinek budeme potřebovat

- 15 g droždí
- Špetku krystalového cukru
- 50 ml vlažného mléka
- 250 g celozrnné pšeničné mouky jemně mleté + na poprášení kvásku
- 100 ml vlažného světlého 10° piva
- 1 čajová lžička kmínu nebo smažené cibulky
- 1 vrchovatou čajovou lžičku soli

Dále budeme potřebovat

- Plech na pečení
- Olej na potření plechu před pečením + na potření těsta před kynutím
- Kastrůlek + 8 kostek ledu
- Nůž nebo kráječ na pizzu

Postup výroby chlebových tyčinek

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky rozdrobíme připravené kvasnice.

Rozdrobené kvasnice lehce pocukrujeme jednou špetkou krystalového cukru a zalijeme 50 ml vlažného mléka. Necháme zakryté utěrkou asi 15 minut vzejít kvásek.

Po 15 minutách lžičkou kvásek rozmícháme a poprášíme moukou.

Kvásek necháme dalších 15 minut pracovat.

Po 30 minutách máme tedy kvásek připravený.

Do mísy nasypeme 250 g připravené mouky a přilijeme hotový kvásek. Přidáme kmín nebo smaženou cibulku, osolíme a vše zalijeme 100 ml vlažného světlého 10° piva.

Rukou vypracujeme těsto. Bude-li se nám zdát těsto tuhé, přidáme 1-2 polévkové lžíce vody. Těsto necháme 25 – 30 minut na teplém místě vykynout. Těsto potřeme olejem a mísu zakryjeme potravinářskou fólií.

Správně vykynuté těsto by mělo zvětšit svůj původní objem na dvojnásobek.

Vykynuté těsto si vyklopíme na pomoučený vál a znovu ho ručně propracujeme. Hranou dlaně směrem od sebe. Těsto se nelepí.

Propracované těsto pomoučíme a pomalu rozválíme na obdélníkový tvar o síle cca 1,0 cm, a to podle

toho jak silné a dlouhé tyčinky chceme upéct. Silnější tvary jsou chutnější.

Nyní si zapneme troubu a předehřejeme ji na 200°C. Do trouby vložíme prázdný kastrůlek a necháme ho rozpálit.

Nožem nebo kráječem na pizzu nakrájíme proužky těsta o šířce 1-2 cm. Každý proužek následně rukou válíme, až se vytvoří klasický kulatý tvar tyčinky. Nebo pruhy těsta zakroutíme.

Tyčinky nemusí být pravidelné. Jejich tvarová rustikálnost svědčí o dobré ruční práci.

POZOR Tyčinky pouze poválíme, ale nenatahujeme. Potrhaly by se.

Připravíme si plech na pečení. Potřeme plech olejem a přeneseme na něj vypracované tyčinky. Můžeme použít i pečící papír.

Plech s tyčinkami vložíme do trouby a do kastrůlku vhodíme 8 kostek ledu. Vytvořená pára nám slouží k udržení vlhkosti při pečení.

Pečeme při 200 °C po dobu 10 – 12 minut.

Ve výsledném efektu nemusí být tyčinky moc slané. Můžeme je vhodně použít jako přílohu k pomazánkám a přílišná slanost by uškodila chuti pomazánky. Je to forma chleba, čerstvého chleba.

Pro samotnou konzumaci tyčinek k pivu nebo vínu můžete mít tyčinky slanější. V tomto případě je před pečením posypte hrubozrnnou solí a nechte je péct o několik minut déle.