Maminčiny ořechové rohlíčky

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/maminciny-orechove-rohlicky.html

Protože sladké zaujímá v mém repertoáru chutí hodně vzdálené místo, vzpomněla jsem si na ořechové rohlíčky zcela náhodou. A to když mi talířek plný ořechových rohlíčků přinesla sousedka Blanka. Zalistovala jsem maminčiným kuchařským sešitem a při nejbližší příležitosti jsem si maminčiny ořechové rohlíčky upekla.

Ořechové rohlíčky jsou výborné, voňavé a na jazyku se jen rozplývají.

Maminka je pekla při rodinných oslavách, na vánoce i na velikonoce. Samozřejmě, že je pekla z dvojnásobné dávky, protože z talířků rychle mizely.

Všechny suroviny na těsto, včetně kvasnic, si připravíme minimálně 2 hodiny před pečením. Já si je připravuji den předem. Pak je zaručeno, že všechny suroviny na těsto budou mít stejnou teplotu a těsto se nám povede.

Na 40 kusů ořechových rohlíčků si připravíme

Na kvásek

- 1,5 dl vlažného mléka
- 10 g čerstvých kvasnic
- 1 polévkovou lžíci moučkového cukru

Na těsto

- 50 g moučkového cukru
- 110 g másla
- 2 žloutky
- 380 g hladké mouky + mouka na podsypání
- 2 špetky soli
- 2 plechy
- 2 archy papíru na pečení

Na ořechovou náplň

- 170 g namletých vlašských ořechů
- 120 g moučkového cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 bílky
- 1 celé vejce (menší)
- 2-3 polévkové lžíce tuzemáku (myšleno rumu, ale tento název se nesmí používat)

Na potření a posypání

- 1 rozšlehané vajíčko
- Plátky mandlí nebo klasickou drobenku na koláče (hrubá mouka + krupicový cukr + máslo)

Na pocukrování

- Směs moučkového cukru a vanilkového cukru

Budeme péct na 180 °C po dobu 18-20 minut.

Postup přípravy ořechových rohlíčků

Nejprve si připravíme kvásek. Do malé misky nebo hrnečku nadrobíme kvasnice a zasypeme je polévkovou lžící moučkového cukru. Kvasnice i cukr zalijeme vlažným mlékem. Nemícháme.

Nádobu zakryjeme a necháme kvásek pracovat přibližně 15-20 minut. Pak kvásek dokonale lžičkou promícháme.

Do mísy robota vložíme máslo pokojové teploty a přisypeme cukr. Nasadíme metlu a obě suroviny necháme prošlehat do hladkého krému.

Ve všech kuchařkách se píše „vyšleháme do pěny“. Já šlehám do krému, pěna se mi nikdy nepodařila. O pěně mám úplně jiné představy.

Následně do máslového krému zašleháme oba žloutky. Nyní robot vypneme a vyměníme metlu za hnětací hák.

Do mísy robota k základu těsta přilijeme promíchaný kvásek, přidáme mouku smíchanou se solí. Robot zapneme na poloviční výkon a necháme ho pracovat, dokud v míse nevznikne hladké těsto, které se nebude lepit na stěny. Trvá to přibližně 5-6 minut.

Vypracované těsto přendáme do čisté misky. Misku zakryjeme potravinářskou folií. Těsto necháme kynout 2 hodiny.

Nyní je čas na přípravu ořechové náplně. Tu připravuji podle maminčina receptu a používám ji i u ořechových trojhránků. Do namletých ořechů nepřilévám žádné vroucí mléko. Náplň by byla příliš řídká a z rohlíčků by při pečení vytékala.



Postup přípravy ořechové náplně
Zdroj:Marcela Hackerová

Nepřidávejte do mletých ořechů vroucí mléko, náplň by byla řídká.

Do namletých vlašských ořechů přisypeme moučkový i vanilkový cukr, přilijeme rozšlehané vajíčko i s bílky (na rozšlehání používám ponorný mixer) a 2-3 lžíce tuzemáku. Vidličkou vše důkladně promícháme, abychom všechny suroviny propojili.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál. Nehněteme, jen vytvoříme z těsta šišku, kterou rozdělíme na 5 stejných kusů.

Z každého kusu vytvoříme kouli, kterou rozválíme do přibližného kruhu o průměru 20 cm. Rádýlkem nebo kráječem na pizzu kruh rozdělíme na 8 přibližně stejných výsečí - trojúhelníků.

K širšímu okraji výseče (viz obrázek) položíme čajovou lžičku ořechové náplně. Trojúhelník těsta svineme od širšího okraje až ke špičce. Za špičku těsta jsem vždy trochu zatáhla, aby se přetočila přes rohlíček.



Příprava rohlíčků
Zdroj:Marcela Hackerová

Všechny rohlíčky jsem neměla stejně velké, je to důkaz ruční práce. Na kráse i na chuti to není znát.

Na každý plech se vejde 20 rohlíčků. Na plechu je necháme ještě kynout 30 minut.

Pak rohlíčky potřeme vajíčkem a ozdobíme plátky mandlí. Maminka, místo mandlí, sypala rohlíčky klasickou drobenkou na koláče.

Obojí je výborné. Jen s těmi mandlemi je to o fous rychlejší. Za socialismu zase nebyly k dostání mandle, natož mandlové plátky.



Maminčiny ořechové rohlíčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a rohlíčky pečeme 18-20 minut.

Když rohlíčky mírně zchladnou, pocukrujeme je smíchaným moučkovým cukrem obohaceným o vanilkový cukr. Pak rohlíčky vyskládáme na tác nebo talíř a můžeme podávat.

Kdyby se stalo, že rohlíčky zbydou, vyskládejte je do uzavíratelné dózy, vystlané papírovými utěrkami. Dózu uzavřete a rohlíčky tam vydrží měkké i týden, tedy spíše do té doby, dokud je nesníte.