LOS PANECILLOS

"Probé varias recetas de "rohlíky", o sea, los panecillos checos, porque a los niños les encantan. No obstante, nunca me han salido bien. Así que no nos quedaba otra que traerlos una o dos veces al año de la República Checa. Durante la cuarentena me puse a buscar una receta mejor y probé hacer varias junto con los niños evaluando los resultados. Hasta después de mezclar unas recetas, hemos llegado a esta versión final. Desde entonces, los niños están contentos, por fin pueden disfrutar de los "rohlíky" frescos cada semana y según ellos, ¡saben casi igual que los checos!"

¡Buen provecho!

Un saludo, Hanka, Katka y Filip de Atenas

ingredientes:

300 ml	de agua tibia
2 cucharadas	de grasa
500 g	de harina
2 cucharaditas	de sal
1,5 cucharadita	de levadura seca

La receta de la familia
Katzouraki

- Mezclar los ingredientes secos, añadir los ingredientes líquidos hasta que la masa quede compacta – es posible usar una panificadora casera o un robot de cocina. Dejar subir en un sitio cálido.
- Dividir la masa en 10 partes iguales. De cada parte formar un triángulo supuesto y enrollarlo desde el lado más ancho hacia la punta. Luego estirar cada uno con los dedos hasta que quede con longitud entre 20 o 25 cm y tenga la forma de una "lombriz" imaginaria.
- Colocar los panecillos en una bandeja de horno sobre un papel de hornear. Rociar ligeramente con agua, cubrir con un trapo y dejar reposar en un sitio cálido.
- Precalentar el horno a 200 °C . Antes de llevar los panecillos al horno, volver a rociar ligeramente con agua. Hornear unos 15 minutos. (En el caso de poseer un horno de aire caliente se recomienda hornear a 180 °C.)
- Justo después de sacar los panecillos del horno, volver a rociar con agua y dejar enfriar.