



Česnekové housky s rajčaty a rozmarýnem (8 ks)

Kynuté těsto:

- 350 g hladké mouky
- 7 g soli
- 150 g mléka
- 1/2 lžičky cukru krupice
- 15 g čerstvého droždí
- 2 žloutky
- 100 g oleje
- 2 stroužky česneku
- 3 lžice sušených rajčat v oleji, nakrájených na malé kousky
- 1-2 lžice čerstvého rozmarýnu, na drobno nasekaného

Mouku se solí prosejte do mísy, přidejte rozmačkaný česnek, rajčata a rozmarýn, promíchejte.

Do vlažného mléka dejte cukr, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Následně k němu přidejte žloutky a olej. Směs promíchejte, vlijte do mouky a vypracujte hladké těsto. Na teplém místě nechte kynout, než zdvojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a prsty vytvarujte do silnější kulaté placky. Pomocí karty rozdělte na osm stejných dílů (jako pizzu). Každý kousek vyválejte do pramene a stočte do houstičky (jak na to, najdeš ve videu na mém [Instagramu](#)). Housky rozložte na plech vyložený papírem na pečení (já používám [plech Easy2Clean](#) od Electrolux s keramický povrchem, na který není papír potřeba), zakryjte utěrkou a nechte ještě nakynout.

Mezitím si přehřejte troubu na 190 stupňů (horní/dolní ohřev). Já používám na kynuté těsto [program s připařováním](#) a peču při teplotě 180 stupňů. Pozor, při tomto programu je potřeba ještě před zapnutím trouby nalít na dno studenou vodu. Více informací programu s připařováním najdeš [tady](#).

Vykynuté housky postříkejte vodou (rozprašovačem) a pečte v dobře vyhřáté troubě asi 15 minut, až jsou hezky do zlatova. Nechte vychladnout a můžete se do nich pustit :)