



Domácí rohlíky

10 - 12 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Prosátou mouku smícháme se sušeným droždím, následně vmícháme sůl a cukr. Přilijeme směs mléka a vlažné vody, přidáme máslo a vypracujeme těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vykynout. Během kynutí můžeme jednou propracovat.
- 2 Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozdělíme na 10-12 stejných kousků. Každý kousek těsta vyválíme do trojúhelníku a stočíme do rohlíku. Poskládáme na plech vyložený papírem na pečení, zakryjeme utěrkou a necháme vykynout.
- 3 Vykynuté rohlíky postříkáme vodou a posypeme mákem, kmínem či solí. Dáme péct do vyhřáté trouby na 240-250 stupňů asi na 15-16 minut.

Elektrická trouba: 240 °C

Doba pečení: 15 - 16 minut

- 4 Ihned po vytažení z trouby pečivo znovu postříkáme vodou, zůstane tak lesklé.

Přísady::

Na kynuté těsto:

500 g hladká mouka
130 ml mléko plnotučné nebo polotučné
130 - 140 ml voda vlažná
40 g máslo (změkklé nebo rozpuštěné)
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 KL cukr krupice
2 KL sůl mořská
voda na postříkání

Na posyp:

mák
kmín
sůl hrubozrná

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
papír na pečení
váleček
rádýlko nebo karta
rozprašovač na vodu

