

Jemné kynuté rohlíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 8

6502 kalorií , **0 g** cukrů , **315 g** tuků , **101 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemne-kynute-rohliky>

Příprava

Z trochy mlieka, 1 lyžičky cukru a droždia pripravíme kvások, ktorý necháme nakysnúť. Múku preosejeme, primiešame kvások, 1 vajce, zvyšné vlažné mlieko s rozpusteným cukrom, soľ, prášok do pečiva a olej. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme nakysnúť. Medzitým si pripravíme obľúbený plnku, napr. orechovú, tvarohovú, makovú...Cesto na pomúčenej doske rozdelíme na 6 častí, každú vyvaľkáme do tvaru kruhu, radielkom rozkrájame na 8 trojuholníkov, každý na širšej časti naplníme plnkou a zavinieme. Uložíme na vymastený plech a potrieme rozšľahaným vajcom. Posypeme sezamom, makom, ľanovým semienkom. Pečieme pri 180°C asi 15 minút. Hotové posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- 1 kg polohrubé mouky
- 0,5 l mléka
- 50 g droždí (kvasnice)
- 2 vejce
- 5 lžic cukru krystal
- 0,5 lžičky soli
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 3 dcl rostlinného oleje

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Ja ich na Vianoce a Veľkú noc robím vždy z 1 a 1/2 dávky a vždy zmiznú skoro prvú. Do rožkov som skúsila vložiť čokoládu a boli vynikajúce.

