

Rohlíky z kukuřičné mouky z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 2

1587 kalorií , **6 g** cukrů , **43 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rohliky-z-kukuricne-mouky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Suroviny v uvedeném pořadí vložíme do pekárny a zapneme program těsto. Po vykynutí těsto rozdělíme na třetiny a každou třetinu vyválíme. Vyválené těsto rozkrájíme na šest trojúhelníků a od širšího kraje stočíme do rohlíků. Rohlíky naskládáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme je vodou, posypeme mákem a necháme ještě chvíli kynout. Pečeme je v troubě, zahřáté na 180 stupňů asi 20-25 minut.

Tip k receptu

Tyto rohlíky jsou moc dobré jako příloha k nějaké hustší polévce.



Ingredience

- 250 ml mléka
- 1 ks žloutek
- 50 g rozpuštěné Hery
- 1 lžička soli
- 300 g hladké mouky
- 200 g kukuřičné hladké mouky
- 2 lžičky cukru krupice
- 1 balení sušeného droždí (10g)
- 1 menší hrst máku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Pečivo a produkty domácí pekárny