

Výborné rohlíky z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

2368 kalorií , **10 g** cukrů , **59 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: heleen1

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

Příprava

Suroviny postupně vložíme do pekárny a zapneme program „těsto“. Vykyнутé těsto rozdělíme na menší kousky, které rozválíme na kruh. Z toho potom vytvoříme 4 trojúhelníky, které stočíme od širšího konce směrem ke špičce do tvaru rohlíku. Položíme na pečící papír na plech, potřeme rozpuštěným máslem a necháme ještě cca 20 minut vykynout. Pečeme v troubě na 180°C cca 15 - 20 minut. Před pečením můžeme posypat ještě solí, mákem, sezamem a pod.

Ingredience

- 350 ml mléka
- 2 lžíce cukru
- 6 dkg Hery
- 1 vejce
- 2 lžičky sušeného droždí
- 2 lžičky soli
- 50-57 dkg hladké mouky
- máslo na pomazání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

