

Pivní rohlíčky dle Ládi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

4587 kalorií , **0 g** cukrů , **198 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivni-rohlicky-dle-ladi>

Příprava

Trošku piva vlijeme do hrnce a ohřejeme. Přidáme droždí a připravíme kvásek. V osolené mouce vytvoříme důlek, do něhož nalijeme kvásek a necháme vykynout. Jakmile se v kvásku začnou dělat bublinky, přimícháme zbytek piva, olej, žloutek a vypracujeme těsto, které následně necháme 40 minut kynout. Po vykynutí rozdělíme těsto na 12 částí, z nichž vyválíme placky a poté srolujeme do tvaru rohlíků. Na závěr jednotlivé rohlíky potřeme bílkem smíchaným s trochou mléka, posolíme, posypeme hrubou solí, kmínem a dáme péct do trouby zhruba na 20 minut.



Ingredience

- 3/4 kostky droždí (kvasnic)
- 1 lžička soli
- 3,5 hrnku polohrubé mouky
- 1 slepičí vejce
- 1 lžíce plnotučného mléka
- 1 lžíce kmínu
- 1 sklenka světlého piva
- 200 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Něco extra, Labužník, Rodina