

Olivovo - máslové rozetky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 12

1982 kalorií , **9 g** cukrů , **50 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/olivovo-maslove-rozetky>

Příprava

Všechny suroviny na těsto v uvedeném pořadí vložíme do nádoby pekárny. Nastavíme program na těsto. Po ukončení programu těsto prohněteme a rozdělíme na 10 - 12 stejných kousků. Z každého kousku utvoříme hladkou kuličku, kuličky naklademe na plech vyložený pečícím papírem. Každou kuličku trochu zploštíme a kulatým vykrajovátkem ve středu nařízneme kolečko. Po stranách kolem uděláme nožem asi 8 zářezů. K naříznutí těsta můžeme použít kráječ na jablka. Takto nařízlé rozetky otočíme nakrojenou stranou dolů a necháme je 10 minut v klidu. Pak je otočíme zpátky, potřeme mlékem a posypeme buď mákem nebo sezamem. Necháme je ještě 15 minut kynout. Pečeme je asi 20 minut při 180°C. Hotové je ihned horké sundáme z plechu a necháme na mřížce vychladnout.

Ingredience

- 230 ml vody
- 65 ml olivového oleje
- 50 g změkklého másla
- 1 lžička cukru krupice
- 1,5 lžičky soli
- 450 g hladké mouky
- 1 sáček instantní droždí
- mléko na potření a mák nebo sezam na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Vegetarián, Svačinka, Pečivo a produkty domácí pekárny

