Domácí rohlíky

Kategorie: Ostatní

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 16

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 kostka
- Olej 80 ml
- Sůl hrubá 1 lžíce
- Voda 250 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr krupicový 0.5 lžička
- Kmín 1 lžíce
- Sezamová semínka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy nasypeme hladkou mouku. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, posypeme ho cukrem a zalijeme trochou teplé vody. Poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek.

Přidáme olej, zbytek teplé vody, sůl a 1 vejce. Těsto zpracujeme, poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout asi 1 hodinu.

Po vykynutí těsto opět prohněteme a vyválíme na 2 kulaté placky. Každou rozkrojíme na 8 stejných dílků (trojúhelníků) a jednotlivé dílky svineme od širší strany.

Rohlíčky klademe na plechy vyložené pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí, kmínem nebo sezamovým semínkem podle libosti.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C, dokud pečivo nezezlátne.