

# Křupavé slané pивní rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- púolhhrubé mouky 3.5 hrnek
- světlé pivo 1 hrnek
- olej 4 cl
- žloutek 1 ks
- mléko 1 lžíce
- sůl 1 lžíčka
- **Na posilání**
- mléka 1 lžíčka
- bílek 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Do hrnku nalijeme mírně ohřáté pivo, nasypeme rozdrobené droždí a přidáme 1 lžíci mléka, necháme vzejít kvásek
2. Do důlku v mouce promíchané se solí nalijeme kvásek, přidáme vaječný žloutek a olej, vypracujeme těsto, které necháme 40 minut kynout v teple zakryté utěrkou
3. Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozdělíme na dvanáct částí, jednotlivé části zpracujeme na bochánky a následně rozválíme na placky ve tvaru trojúhelníku, ty pak postupně srolujeme do tvaru rohlíků
4. Vložíme na plech s pečicím papírem a potřeme bílkem rozmíchaným s mlékem a špetkou soli

5. Připravené rohlíky na závěr posypeme hrubou solí a kmínem

6. V troubě vyhřáté na 200 °C pečeme 5-7 minut, pak teplotu v troubě mírně snížíme a rohlíky dopečeme dozlatova.

## **Poznámka:**

na posypání hrubozrná sůl a kmín