

Rohlíky z domácí pekárny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléko 300 ml
- máslo 25 g
- sůl 1 lžička
- mouka hladká 500 g
- droždí instantní 1 lžička
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do pekárny nalijeme mléko a rozpuštěné máslo. Přidáme ostatní suroviny a nakonec kvasnice. Zadáme program těsto 1,5 hodiny.

Pak vytvarujeme rohlíky, pomažeme je máslem a necháme ještě 10 minut kynout. Pak pečeme v troubě při 180 °C asi 15-20 minut.