

Pizza rohlíky z domácí pekárny

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- anglická slanina 100 ks
- bílek 1 ks
- cukr krupice 1 lžička
- Droždí 2 lžička
- plátkový eidam 100 g
- koření na pizzu 3 lžička
- polohrubá mouka 550 g
- olej 2 lžíce
- sůl 2 lžička
- voda vlažná 310 ml
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

o domácí pekárny nalijeme 310 ml vlažné vody, 2 lžíce oleje a přidáme 1 žloutek. Nasypeme 550 g polohrubé mouky, 2 lžičky soli, 1 lžičku cukru, 2 lžičky droždí a 3 lžičky koření na pizzu.

Nastavíme program Těsto a necháme zpracovávat a kynout.

Vykynuté těsto dáme na vál a rozdělíme ho na osm částí. Každou část rozválíme do trojúhelníku a stočíme jako rohlík.

Rohlíky seshora trochu promáčkne a uděláme žlábek, do kterého nandáme kečup, poklademe

plátky slaniny a sýra.

Rohlíky vložíme na plech s pečícím papírem a necháme v teple ještě asi 20 minut kynout.

Pak potřeme volné okraje bílkem a vložíme do trouby.

Pečeme na 180°C cca 20 minut.