

Banketní pečivo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- polohrubá mouka 400 g
- máslo 100 g
- droždí 20 g
- vlažné mléko 200 ml
- žloutky 2 ks
- bílek 1 ks
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Mouku prosejeme do mísy, utvoříme důlek, vložíme rozdrcené droždí, posypeme cukrem, zalijeme malým množstvím vlažného mléka a lžičkou promícháme s trochou mouky
2. Kvásek necháme na teplém místě vzejít
3. Přidáme žloutky, rozehrátý a prochladlý tuk a vlažným mlékem zaděláme tužší těsto
4. Necháme vykynout a potom tvarujeme drobné rohlíčky
5. Klademe na pomaštěný plech, necháme vykynout, potřeme rozšlehaným bílkem a upečeme, při teplotě kolem 170 °C, dozlatova.