

Rozpeky z Plzeňska

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krupice 1 lžička
- sušené droždí 2 lžička
- máslo 100 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- sůl 1 lžička
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku smícháme s droždím, cukrem, solí, přilijeme vlažné mléko, rozšlehané žloutky a rozpuštěné máslo. Vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout nejméně hodinu. Pokud máme domácí pekárnou, nejdříve dáme tekuté přísady, potom sypké a použijeme program Těsto.

Vykynulé těsto prohněteme a na pomoučněném vále připravíme asi 8 bochánků.

Vložíme je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200° cca 30 minut.

Rozpeky hned po upečení potřeme máslem.

Výborná příloha k čočce, mrkvi, houbové omáčce apod.