

Bezlepkové rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka 370 g
- mléko 300 ml
- droždí 1.2 kostka
- cukr 2 lžička
- sůl 2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravíme kvásek; do hrnku nalijeme trochu vlažného mléka, přidáme rozdrobené droždí a cukr, na teplém místě necháme vzejít kvásek, což bude trvat asi 10 minut
2. Mouku dáme do mísy, přilijeme zbylé mléko, solíme a nakonec zamícháme kvásek, vypracujeme těsto
3. Nejlépe pomocí mokré ruky a stěrky nanese na pomaštěný plech část těsta, vytvarujeme rohlík (místo plechu můžeme použít přímo formu na rohlíky), postup opakujeme, těsto je řídké, proto musíme namáčet ruce do vody, rohlíky na plechu necháme vykynout
4. Rohlíky potřeme rozšlehaným vejcem nebo vodou, pokud někdo ani vejce nemůže
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dozlatova.