

Domácí rohlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 1 kg
- droždí 0.5 kostka
- sůl 1 lžice
- mléko 500 ml
- olej 250 ml
- vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny kromě vejce smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto, které necháme v teple vykynout.

Po vykynutí těsto vyklopíme na pomoučený vál. Nakrájíme ho na malé kousky. Z nich potom tvarujeme rohlíčky. Rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 40 minut.