

Domácí rohlíky z pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 2 lžička
- hladká mouka 0.5 kg
- cukr 1 lžička
- droždí 10 g
- máslo 60 g
- vlažná voda 200 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo rozpustíme. Vše dáme do pekárny na program těsto.

Z vykynutého těsta uděláme stejně velké bochánky, vytvarujeme rohlíky, potřeme vajíčkem a podle chuti posypeme kmínem, mákem, solí a upečeme 15 - 20 minut při 180 °C.

Domácí rohlíky z pekárny jíme, jak máme rádi.