

Jednoduché domácí rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cukr 1 lžíce
- hladká mouka 1 kg
- olej 4 lžíce
- kvasnice 20 g
- sůl 2 lžička
- mléko 600 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Kostku droždí, mouku, cukr, sůl, olej a mléko smísíme a zpracováváme ručně asi 20 minut, dokud se těsto neodlepí od mísy.

Z těsta vyválíme kruhy, podle velikosti rohlíku rozdělíme na čtvrtiny, zamotáme a necháme péct v elektrické troubě na 180 °C asi 20 minut.

Domácí rohlíky jsou moc dobré a nemusíte hlavně žádné jiné kupovat.