

Domácí rohlíky a housky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **na ozdobu**

- mák 1 ks
- sezamové semínko 1 ks

• **na potřeni**

- žloutek 1 ks
- mléko 1 lžíce

• **těsto**

- polotučné mléko 300 ml
- máslo 25 g
- droždí 14 g
- hladká mouka 0.5 kg
- cukr krupice 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mléka, droždí, cukru si připravíme kvásek.

Mouku v míse osolíme, promícháme, vlijeme kvásek, rozpuštěné vychladlé máslo a propracujeme do hladkého těsta. Z toho hned vypracujeme rohlíky nebo housky, naskládáme na plech vyložený

pečícím papírem a necháme 30 až 40 minut kynout.

Vykynuté pečivo potřeme rozšlehaným žloutkem se lžící mléka, posypeme mákem a sezamem a pečeme v předehřáté troubě na 220°C přibližně 20 minut.