

Rohlíky z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 470 g
- Sůl 2 lžička
- Cukr 1 lžička
- Sádlo rozpuštěné 70 g
- Sušené droždí 7 g
- Vlažná voda 270 ml
- Voda 150 ml
- Kmín, sůl nebo mák na ozdobu 1 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny suroviny na přípravu rohlíků postupně dáme do domácí pekárny a zapneme program těsto. Po vykynutí těsta vytvoříme 10 rohlíků. Necháme na pomoučněném plechu zhruba 15 minut v teple vykynout.

Potřeme vodou a dle chuti posypeme krystalickou solí, kmínem nebo mákem a pečeme v předehřáté troubě na 220 °C zhruba 10 -15 minut péct. Na plech dáme hrnek s vodou, aby se rohlíky nevysušovaly.

Necháme je vystydnout a můžeme je konzumovat.

