

Anglické rohlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 500 g
- Sůl 1 lžička
- Med 1 ks
- Droždí 4 ks
- Podmáslí 100 ml
- Mléko 300 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do pekárny dáme zadělat na těsto nejdříve tekuté a potom sypké suroviny (program těsto). Hotové těsto z pekárny vyndáme. Těsto si rozdělíme na několik dílků, vytvarujeme rohlíky a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Rohlíky necháme asi 30 minut kynout, potřeme vodou a poté na ně nasypeme koření. Na rohlíky dále pokládáme angl. slaninu a na ni sýr.