

České rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Vlažná voda 260 ml
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Droždí 20 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme těsto robotem nebo v pekárně, necháme vykynout a rozdělíme na dva díly. Z každého dílu vyválíme kruh cca 5 mm silný, rozdělíme na 8 trojúhelníků a smotáme do rohlíků. Hotové rohlíky vložíme na plechy s pečícím papírem a přikryté utěrkou necháme cca 30 minut vykynout. Potřeme mlékem a pečeme v troubě vyhřáté na 190 - 200°C asi 10 minut.