

Malé domácí rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Sůl 1 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Droždí 25 g
- Mléko 250 ml
- Voda 125 ml
- Olej 50 ml
- Mléko na potírání 1 ks
- Mák na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pekárně nebo robotem zaděláme těsto. Po vykynutí (zvětší 1x objem) rozdělíme na 4 díly a z každého uděláme bochánek. Z bochánku vyválíme kruh o průměru cca 25 cm a rozdělíme na 6 výsečí. Díl potřeme mlékem, roztáhneme trochu do šířky, při zavínování rohlíku špičku natahujeme do délky. Přendáváme na plech s pečicí folií nebo papírem a necháme ještě asi 10 minut nakynout. Před vložením do trouby potřeme mlékem, posypeme mákem a můžeme i hrubou solí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C cca 10 minut.