

Nadýchané domácí rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Droždí 21 g
- Cukr krupice 1 lžička
- Polotučné mléko 300 ml
- Sůl 3 lžička
- Hladká mouka 500 g
- Žloutek 1 ks
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Část mléka zahřejeme, aby bylo vlažné, nadrobíme do něj droždí a 1 lžičku cukru, zakryjeme a na teple necháme vykynout. Tento kvásek pak přilijeme do velké mísy, kam jsme nasypali mouku a ostatní ingredience. Pořádně vařečkou zpracujeme, přikryjeme utěrkou a necháme kynout. Pokud dáte mísu na topení, vykyne poměrně rychle.

Po vykynutí buď můžeme na pomoučeném vále vyválet a nakrájet čtverečky, které stočíme do tvaru rohlíčků, nebo upleteme pletýnku ze tří pramenů, jak kdo chce. Nám chutná přidat do těsta trochu nastrohaného česneku, můžeme je i plnit, např. sýrem a šunkou nebo osmaženou cibulkou, zeleninou apod.

Na plechu na peč. papíru je ještě necháme pořádně nakynout a potřeme rozšlehaným vejcem. Sypeme hrubou solí, kmínem, sezamovým nebo lněným semínkem.

Popř. můžeme lehce posypat gril. kořením nebo sl. paprikou či strouhaným sýrem. Pečeme dozlatova, po vychladnutí můžeme krájet. Jsou měkkoučké i druhý den.