

Úžasné domácí rohlíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- sušené droždí 7 g
- sůl 2 lžička
- hladká mouka 470 g
- vlažná voda 2.7 dl
- cukr 1 lžička
- sádlo 70 g
- **na potřetí**
- mléko 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Sádlo necháme rozpustit. V obvyklém pořadí (nejprve tekuté a potom ostatní) dáme suroviny do pekárny a zapneme program těsto. Po vykynutí umotáme 10 rohlíků nebo bulek, pletýnek, uzlů, apod. Necháme na plechu cca 15 minut kynout v teple.

Potom rohlíky nebo jiné tvary potřeme vlažným mlékem. Sypeme semínky solí, kmínem nebo necháme jen tak bez ničeho a pečeme ve vyhřáté troubě na 210 - 230 °C 10 -15 minut. Na dno dáme kastrůlek s vodou, aby se v troubě vytvořila pára.

Úžasné domácí rohlíky přendáme na mřížku a necháme vystydnout.