

Jednoduchý recept na domácí rohlíky, které si už potom nikdy v obchodě nekoupíte

od **helena** - 23.9.2016



Došly nám rohlíky, skoč si jich pár koupit do obchodu. Tuto větu zná mnoho z nás.

Co si, ale tyto rohlíky udělat doma?

ingredience

Tento web používá k poskytování služeb, personalizaci reklam a analýze návštěvnosti soubory cookie. Používáním tohoto webu s tím souhlasíte.

Více informací
Souhlasím

- 1 kg – hladká mouka
- 250 ml oleje
- 600 ml mléka
- 2 kostky droždí
- 1 lžíce kr. cukru
- 2 lžíce soli
- sezam nebo kmín na posypání

Postup přípravy se dočtete na druhé stránce



helena

Tento web používá k poskytování služeb, personalizaci reklam a analýze návštěvnosti soubory cookie. Používáním tohoto webu s tím souhlasíte.

Více informací
Souhlasím

Jednoduchý recept na domácí rohlíky, které si už potom nikdy v obchodě nekoupíte

od **helena** - 23.9.2016

Příprava:

V první řadě si zahřejeme 2 deci mléka a přidáme vrchovatou lžící cukru, který necháme rozpustit.

Když se nám cukr rozpustí, přidáme 2 droždí a necháme něž vznikne kvásek.

Následně do větší mísy prosejeme mouku.

Přidáme olej a mléko – které nám zbylo, sůl a kvásek.

Následně tuto směs promícháme rukama, abychom z ní udělali těsto a necháme vykynout na teplém místě. Například na sluníčku venku nebo do trouby a zapneme ji na 30 stupňů.

Když těsto vykyne začneme z něj odtrhávat menší kousky, které zpracujeme na kuličky, jak to vidíme na obrázku. Mělo by vzniknout cca 35-40 kusů.

Tento web používá k poskytování služeb, personalizaci reklam a analýze návštěvnosti soubory cookie. Používáním tohoto webu s tím souhlasíte.

Více informací
Souhlasím



Každou kuličku rozválíme. Pak ji srolujeme do tvaru rohlíku, přesně jak to vidíte na obrázku níže.



Plech na pečení potřeme olejem a dáme na něj papír na pečení.

Pak i samotný papír, nahoru, kde budeme ukládat rohlíčky potřeme lehce olejem – stačí málo.

Tento web používá k poskytování služeb, personalizaci reklam a analýze návštěvnosti soubory cookie. Používáním tohoto webu s tím souhlasíte.

Více informací
Souhlasím

Rohlíčky ještě můžeme přetřít olejem nebo rozšlehaným vajíčkem.

Pak si je ještě můžeme, ale nemusíme dokořenit.

Troubu si přehřejeme na 220 stupňů a pečeme cca 10-12 minut.

Když rohlíčky vyndáme z trouby dáme na ně ještě na pár minut vlhkou utěrku, aby zůstaly vláčné i druhý den. Dobrou chuť.

zdroj: coolinarika.com



helena

Tento web používá k poskytování služeb, personalizaci reklam a analýze návštěvnosti soubory cookie. Používáním tohoto webu s tím souhlasíte.

Více informací
Souhlasím