

Bamberské rohlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4h 0min , Čas vaření: 16min
Celkový čas: 4h 16min , Porce: 12

7500 kalorií , **0 g** cukrů , **435 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bamberske-rohlicky>

Příprava

Z mouky, mléka, droždí, soli a cukru vypracujeme těsto, které necháme hodinu kynout. Poté ho na 3 hodiny zchladíme v lednici. Máslo si rozválíme, i těsto si rozválíme a placku másla zabalíme do placky těsta. Vyvalíme a přeložíme na třetiny. Necháme hodinu kynout v lednici a poté znovu vyválíme. Takto to opakujeme celkem 3 x po hodině kynutí. Nakonec vypracujeme rohlíčky – těsto vyválíme na plát, rozkrájíme na trojúhelníky a zarolujeme. Necháme kynout přes noc. Troubu rozejdeme na 210 °C, na spodek dáme velkou mísu s vodou a poté i rohlíčky a pečeme v páře 16 minut.



Ingredience

- 1 kg polohrubé mouky
- 500 ml plnotučného mléka
- 20 g droždí (kvasnice)
- 20 g cukru krystal
- 500 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod