

České rohlíky z domácí pekárny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

1996 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/ceske-rohliky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Všechny ingredience dáme do pekárny v předepsaném pořadí. Zapneme program na přípravu kynutého těsta. Po vykynutí dáme na vál a rozdělíme těsto na 12 dílů. Každý díl rozválíme na oválky a stáčíme do tvaru rohlíků. Připravené rohlíky dáváme na plech, kde máme pečící papír a necháme ještě 30 - 40 minut kynout. Potřeme vodou. Pečeme cca 10 - 15 minut při 200°C.

Ingredience

- ✓ 260 ml vlažné vody
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 2 kávové lžičky soli
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 a 1/2 lžičky instantního droždí
- ✓ 1 kávová lžička cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

