

# Jemné kynuté rohlíky



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 h 20 min , Čas vaření: 15 min  
Celkový čas: 1 h 35 min , Porce: 8

6502 kalorií , 0 g cukrů , 315 g tuků , 101 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemne-kynute-rohliky>

## Příprava

Z trochy mlieka, 1 lyžičky cukru a droždí pripravíme kvások, ktorý necháme nakysnúť. Múku preosejeme, primiešame kvások, 1 vajce, zvyšné vlažné mlieko s rozpusteným cukrom, soľ, prášok do pečiva a olej. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme nakysnúť. Medzitým si pripravíme obľúbený plnku, napr. orechovú, tvarohovú, makovú...Cesto na pomúčenej doske rozdelíme na 6 častí, každú vyvaľkáme do tvaru kruhu, radielkom rozkrájame na 8 trojuholníkov, každý na širšej časti naplníme plnkou a zavinieme. Uložíme na vymastený plech a potrieme rozšľahaným vajcom. Posypeme sésamom, makom, ľanovým semienkom. Pečieme pri 180°C asi 15 minút. Hotové posypeme práškovým cukrom.



### Tip k receptu

Ja ich na Vianoce a Veľkú noc robím vždy z 1 a 1/2 dávky a vždy zmiznú skoro prvé. Do rožkov som skúsila vložiť čokoládu a boli vynikajúce.

## Ingredience

- ✓ 1 kg polohrubé mouky
- ✓ 0,5 l mléka
- ✓ 50 g droždí (kvasnice)
- ✓ 2 vejce
- ✓ 5 lžic cukru krystal
- ✓ 0,5 lžičky soli
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3 dcl rostlinného oleje

## Kategorie

Silvestr, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

