

Pivní rohlíčky dle Ládi



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min
Celkový čas: 1 h 20 min , Porce: 4

4587 kalorií , 0 g cukrů , 198 g tuků , 82 g bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivni-rohlicky-dle-ladi>

Příprava

Trošku piva vlijeme do hrnce a ohřejeme. Přidáme droždí a připravíme kvásek. V osolené mouce vytvoříme důlek, do něhož nalijeme kvásek a necháme vykynout. Jakmile se v kvásku začnou dělat bublinky, přimícháme zbytek piva, olej, žloutek a vypracujeme těsto, které následně necháme 40 minut kynout. Po vykynutí rozdělíme těsto na 12 částí, z nichž vyválíme placky a poté srolujeme do tvaru rohlíků. Na závěr jednotlivé rohlíky potřeme bílkem smíchaným s trochou mléka, posolíme, posypeme hrubou solí, kmínem a dáme péct do trouby zhruba na 20 minut.



Ingredience

- ✓ 3/4 kostky droždí (kvasnic)
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 3,5 hrnku polohrubé mouky
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 1 lžíce plnotučného mléka
- ✓ 1 lžíce kmínu
- ✓ 1 sklenka světlého piva
- ✓ 200 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Něco extra, Labužník, Rodina