

# Rohlíky jako od Rabů



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 8

2809 kalorií , 10 g cukrů , 10 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: Jirka Chudoba

Odkaz: <https://srecepty.cz/rohlíky-jako-od-rabu>

## Příprava

Ingredience vložíme do pekárny. Jako první vodu, pak zbytek (sádlo, mouka, sůl, cukr, droždí). Sůl a droždí co nejdále od sebe. Zapneme program "těsto". Po skončení programu rozválíme těsto, které rozdělíme na 8-12 částí (podle toho jak velké rohlíky chcete) a z každé umotáme rohlík. Ideálně z trojúhelníku a zamotávat od širšího konce ke špičce.

Dáme na plech s pečícím papírem a necháme ještě 40 minut kynout. Poté potřeme - může se použít mléko nebo rozšlehané vajíčko. Pak dle chuti posypat solí (ideálně hrubozrnnou) a kmínem. Dáme do trouby rozehřáté na 180° C na cca 20 minut.



### Tip k receptu

Složení receptu je dle vyhlášené (již neexistující) jihočeské pekárny U Rabů.



## Ingredience

- ✓ 500 g hladká mouka
- ✓ 250 ml voda
- ✓ 1 lžička cukr krystal
- ✓ 1 lžička sůl
- ✓ 1 lžička instantní droždí
- ✓ 130 g sádlo

## Kategorie

Pečivo a produkty domácí pekárny