

Rozpeky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

2623 kalorií , 10 g cukrů , 92 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/rozpeky>

Příprava

V hrnku rozdrobíme droždí a přidáme 1 lžičku mouky a lžičku cukru. Přilijeme část vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme dva žloutky našlehané s částí vlažného mléka, 1 lžičku soli a vlažný tuk. Přidáme vykynutý kvásek a zpracujeme těsto. Důkladně těsto prohněteme a necháme chvíli kynout. Poté buď uděláme dva velké bochánky, které hotové rozkrájíme na osminky a nebo uděláme několik menších bochánků. Upečeme je dorůžova v troubě předehřáté na 160° C.



Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 100 g másla
- ✓ 40 g droždí (kvasnice)
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 1 lžíce mouky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina