

NajPečenie



Výborné domáce rožky

Domáce rožky pomocou domácej pekárne a ľahkého fotoreceptu.

Potrebuje:

500 g	múka hladká
300 ml	mlieko
5 lyžica	olej
1 lyžička	soľ
1 lyžička	cukor kryštálový
2 lyžička	droždie

Postup:



Všetky ingrediencie dáme do pekárne najprv mokré: mlieko, olej, cukor, soľ, múka a nakoniec droždie a dáme program kysnuté cesto. Ak nemáme pekáreň musíme si vlastnoručne vymiesiť cesto a nechať vykysnúť.



Potom si cesto nakrájame tak cca na 12 kúskov a spravíme si gule, ktoré budeme valkať a stáčať do rožkov.



Poukladáme na plech, potrieme žĺtkom a necháme ešte kysnúť tak pol hodinku a šupneme do trúby na cca 15 minút na 200 stupňoch.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
