NajPečenie



Kysnuté rožky s ovocím

Zlatisté rožteky s kyslastou chuťou ovocia.

Potrebujete:

mlieko

200 g	Palmarín
25 g	droždie
500 g	múka hladká špeciál
50 g	cukor kryštálový
300 g	ovocie rôzneho druhu
3 ks	vajcia
iná	soľ
250 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Malú časť mlieka zohrejem tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C. Pridáme trošku cukru a droždie. Prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Pripravíme si zvyšnú múku, mlieko, Palmarin, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žĺtka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochníky, rozvaľkáme na múkou posypanej doske, nakrájame na trojuholníky, naplníme ovocím a vrch potrieme žĺtkom. Ukladáme na pomastený alebo papierom pokrytý plech.

Necháme podkysnúť a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Po upečení potrieme rozpusteným Palmarinom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.