

# NajPečenie



## Raňajkové rožky

Prebudenie so šteklivou vôňou čerstvého pečiva.

### Potrebuje:

<b>430 ml</b>	mlieko
<b>1 ks</b>	Cera
<b>1 kg</b>	múka hladká
<b>3 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>3 lyžička</b>	soľ
<b>50 g</b>	droždie

### Postup:

Všetky přísady si dáme do pekárnice a zapneme program "cesto" necháme vymiesiť, vykysnúť.

Po vykysnutí dáme cesto na pracovnú dosku a rozdelíme na 30 malých bochníčkov.

Cesto si rozdelíme na porcie.

Bochníček si vytvárame do trojuholníka.

Pravou rukou stáčame a ľavou si cesto pot'ahujeme aby sa nám vytvoril pekný rohlík.

Poukladáme na plech, necháme chvíľku ešte kysnúť, pot'reme olejom poprípade posypeme hrubozrnou soľ'ou.

Dáme piecť do zlatista.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>90 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>220 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---