NajPečenie



Raňajkové rožky

Prebudenie so šteklivou vôňou čerstvého pečiva.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**220 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Všetky prísady si dáme do pekárničky a zapneme program "cesto" necháme vymiesiť, vykysnúť.

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

Cesto si rozdelime na porcie.

Bochníček si vytvarujeme do trojuholníka.

Pravou rukou stáčame a ľavou si cesto poťahujeme aby sa nám vytvoril pekný rohlík.

Poukladáme na plech, necháme chvílku ešte kysnúť, potreme olejom poprípade posypeme hrubozrnou soľou.

Dáme piecť do zlatista.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.