

NajPečenie



Rožteky

Chutné domáce rožteky s fotoreceptom, ktoré sa výborne hodia nie len na raňajky.

Potrebujete:

500 g	múka hladká špeciál
70 g	Palmarín
250 ml	voda
21 g	droždie
1 lyžička	sladenka
1 lyžička	soľ
	mlieko
	sézamové semená

Postup:



V hrnčeku som rozpustila maslo, nachystala som si Sladenku.



Do vandríka som preosiala múku, premiešala som ju so soľou, uprostred som vyhĺbila jamku, do nej som dala Sladenku, namrvila som droždie, zaliala trochou vlažnej vody a nechala som vykysnúť kvások.



Pridala som vlažné rozpustené maslo. Zvyšnou vlažnou vodou som zamiesila pružné, vláčne a nelepivé, polotuhé cesto, ktoré som na teple nechala prikryté vykysnúť do dvojnásobného objemu - cca 1 hodinu.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	12 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Na pomúčenej doske som vytvarovala z vykysnutého cesta valec, ktorý som pokrájala na 10 dielov. Bez ďalšieho kysnutia som každý diel vyvalkala do oválu so špičkou, zvinula som ho od širšej strany ku špičke a vytvarovala som rohlík. Pri práci s cestom treba stále podsypávať múkou, aby sa cesto neprilepilo na dosku.



Rohlíky som poukladala na plech so silikónovou podložkou (môžete použiť aj papier na pečenie) a nechala som ich ešte 20 minút podkysnúť. Nakysnuté rohlíky som potrela studeným mliekom a posypala som ich sezamom. Piekla som ich v trúbe vyhriatej na 220 stupňov 12 minút. Na spodok trúby som dala malý kastról s vriacou vodou. Upečené rohlíky som nechala vychladnúť na doske. Vychladnuté rohlíky som poukladala do košíka a podávala k raňajkám.