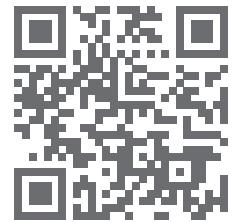


ROŽKY NA RAŇAJKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍSALA MIŽU



Na prípravu rožkov na raňajky budete potrebovať:

250 ml plnotučného mlieka, 1 lyžičku sušeného droždia (1/4 čerstvého), 2 žltka, 60 g masla izbovej teploty, 1 lyžičku soli, 1 lyžičku cukru, 500 g polohrubej múky, mak, sezam, slnečnicové semiačka na posypanie

A TAKTO NA TO:

V miske jemne ohrejte 125 ml mlieka, nasypeťte droždie, lyžičku cukru a po chvíli premiešajte. Droždie sa rozpustí, nechajte ho podrást. Medzitým vidličkou zmiešajte žltka s maslom. Do veľkej misy nasypeťte múku so soľou, pridajte rozemiešané žltka, kvások a zvyšné mlieko. Všetko spolu vyhneďte do mäkkého a vláčného cesta. Dajte si záležať a cestu sa trochu povenujte. Múku dosypávajte iba po troche, ak sa cesto lepí. Vložte ho do čistej pomúčenej misy, prikryte potravinovou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým nezdvojnásobí svoj objem.

Cesto preložte na dosku, nakrájajte na osem rovnakých častí a hnetením vytvarujte guličky. Valček položte do stredu gulíky, stlačte a smerujte do vonkajšej časti. Polovica cesta ostane nepreval'kaná. Cesto zrolujte a hotový rožok položte na plech vyložený papierom na pečenie. Prikryté nechajte podkysnúť ešte 30 – 40 minút.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. Rožky potrite žltkom zmiešaným s lyžicou mlieka, môžete posypať napríklad makom, sezamom, a pečte 15 – 20 minút. Hotové pečivo nechajte vychladnúť na mriežke. Osoľte, prípadne použite sušené, či čerstvé bylinky. Takéto chipsy si zamilujete a raz za čas vám určite nezaškodia.



COOLINARI
jednoducho.chutne

COOLINÁRI | FOOD BLOG
facebook.com/coolinari.sk | instagram.com/coolinari

