

SUROVINY (16 KS PORCÍ)

- hladká mouka (pšeničná nebo špaldová) **1 kg**
- plnotučné mléko **550 ml**
- sušené droždí nebo kostka droždí **2 sáčky / 1 kostka**
- sádlo nebo máslo **120 ml**
- sůl **3 lžičky**
- cukr **3 lžičky**
- máslo **100 g**

NA DOKONČENÍ: vejce **1 ks**, seznam, mák, hrubozrnná sůl, kmín, mleté ořechy, slunečnicová semínka, dýňová semínka, lněná semínka

POSTUP

1. **Verze se sušeným droždím:** Do velké mísy si odvažte mouku, přidejte vlažné mléko, rozpuštěné vlažné máslo nebo sádlo, sušené droždí, sůl, cukr a důkladně prohnětte. Cca 5 minut.
2. Poté si napustte větší mísu teplou vodou a do této mísy vložte mísu s uhněteným těstem a přikryjte utěrkou. Díky teplu těsto krásně vykyne za cca 30 minut.
3. Vykynuté těsto si rozdělte na 20 bochánků. Každý bochánek vyválejte do cca 0,3mm tlusté placky nejlépe do cca trojúhelníkového tvaru.
4. Každou rozválenou placku potřete lehce rozpuštěným máslem a zamotejte do rohlíku. Nechte na teplém místě ještě tak 15 minut kynout.
5. Budte kreativní a zkuste je zamotat i do houstičky. Nakonec rohlíky potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte semínky či solí a dejte péct do předem vyhřáté trouby na 220 °C. Pečte cca 15 minut do zlatova.

