



## **Domácí rohlíky (10-12 ks)**

### **Kynuté těsto:**

500 g hladké mouky  
130 g mléka, tučné nebo polotučné  
130-140 g vlažné vody  
40 g másla (změkklé nebo rozpuštěné)  
1 balíček Sušeného droždí Dr. Oetker (7 g)  
1 lžička cukru krupice  
2 lžičky mořské soli (10 g)  
voda na postříkání  
na posyp – mák, kmín, hrubozrnná sůl

Prosátou mouku smíchejte se sušeným droždím, pak vmíchejte sůl a cukr. Přilijte směs mléka a vlažné vody, přidejte máslo a vypracujte hladké těsto. Zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě vykynout. Během kynutí můžete jednou propracovat.

Vykynuté těsto vyklopte na vál a rozdělte na 10-12 stejných kousků. Každý kousek těsta vyválejte do trojúhelníku a stočte do rohlíku. Poskládejte na plech vyložený papírem na pečení, zakryjte utěrkou a nechte vykynout.

Troubu si předehřejte na 240-250 stupňů (horní a spodní ohřev).

Vykynuté rohlíky postříkejte vodou a posypte mákem, kmínem či solí. Dejte péct do vyhřáté trouby asi na 15-16 minut. Ihned po vytažení z trouby pečivo znovu postříkejte vodou, zůstane tak lesklé.

**TIP** - Pro dokonalé pečivo dejte do spodní části trouby nahřát plech, na který nalijte trochu vody v okamžiku, kdy dáváte rohlíky péct. Vytvoří se tak pára a rohlíky budou pěkně nadýchané.