



## Ořechové rohlíčky (24 ks)

### Kynuté těsto (bez kynutí):

- 250 g hladké mouky
- 125 g másla
- 75 ml/g mléka
- 30 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru krupice
- 1 žloutek nebo půlku vajíčka
- špetka soli

Do vlažného mléka dejte cukr, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek.

Mouku se solí prosejte do mísy, přidejte na kousky nakrájené máslo, žloutek a kvásek. Pomocí ploché (pádlové) metly vypracujte kompaktní těsto. Dopracujte na lehce pomoučněné pracovní ploše a rozdělte na dvě stejné části. Ty vytvarujte do malého bochánku a zabalené do fólie dejte asi na 30 minut do lednice.

### Ořechová náplň:

- 200 g mletých vlašských ořechů
- 200 ml mléka
- 4 lžičce třtinového cukru (případně více či méně dle chuti)
- 30-40 g piškotových drobečků, jemně mletých
- špetka skořice
- rum dle chuti

Mléko svařte s cukrem, přidejte mleté ořechy a za stálého míchání pár minut považte. Odstavte, nechte vychladnout, pak vmíchejte mleté piškoty, skořici a podle chuti rum.

### Dokončení:

- moučkový cukr na obalení

Oba bochánky těsta postupně rozválejte na lehce pomoučněné ploše do kruhu o průměru ca. 35 cm a rozkrájejte na 12 stejných dílů (jako pizzu). Na každý trojúhelník dejte lžici náplně, trochu ji rozetřete a stočte od kraje do středu do rohlíčku.

Rohlíčky poskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15 minut, až jim začnou lehce zlátnout kraje. Nechte zchladnout, pak obalte v moučkovém cukru.

Skvělé jsou v den upečení, ale i další dny.