

Svatomartinské rohlíčky



Suroviny

300 g hl. mouky

1/2 sáčku sušeného droždí (nebo půl kostky čerstvého)

1 lžíce cukru

špetka soli

125 ml mléka

100 ml oleje

1/2 prášku do pečiva

1 vejce (+ 1 vejce na potřetí)

povidla na náplň

Do hrnečku dáme vlažné mléko, přidáme půl lžíce cukru a droždí a necháme vzejít kvásek. Mezitím smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva, zbytek cukru. Přidáme vejce, olej a vzešlý kvásek a v hnětači vypracujeme vláčné těsto. Těsto se nenecháváme kynout - pracuje se s ním dál. Rozdělíme si ho na 4 díly, z každého dílu si vyválíme kruh který rozdělíme na 6 dílů. Na širší stranu dáme náplň a smotáme rohlíček. Rohlíčky naskládáme na plech, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě vyhřáté na 180° asi 15 - 17 minut