0030.celozrnné rohlíky od monikahor



Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml vody
3 lžíce oleje
1 lžíce octa
200 g celozrnné pšeničné mouky (lze použít i grahamovou)
100 g hladké mouky
50 g celozrnné žitné mouky
1 lžička soli
1 lžička cukru
1 lžička sušeného nebo 0,25 čerstvého droždí
koření (např.Vegeta)

Postup

Po vykynutí těsto propracujeme, umotáme rohlíky (postup u receptu č.80), naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme vejcem nebo jen žloutkem, mlékem či vodou, můžeme posypat semínky nebo hrubou solí a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 220°C / 20 minut. Hotové rohlíky ihned přendáme z plechu na mřížku.