

506.nekynuté rohlíčky od korcka

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: domacipekarny

Suroviny

125 ml vlažného mléka

1 vejce

sůl

250 g změkklé nadrobno nakrájené Hery

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 kostka čerstvého nebo 3,5 lžičky sušeného droždí

1 lžička cukru

Postup

Těsto necháme jen umíchat a vypneme před kynutím. Rozdělíme na 5 dílů, každý rozválíme na kruh a vykrájíme vždy na 8 trojúhelníků.

Naplníme nasladko nebo naslano a necháme na plechu s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem kynout cca 30 minut. Pomašlujeme vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C / cca 30minut

špenátová náplň:

uvaříme klasicky špenát, jen hustější, aby nevytékal, možno zahustit částí bešamelu.

zeleninová náplň:

na tuku podusíme zeleninu (jakoukoliv dle chuti). Zvlášť uděláme bešamel - na oleji nebo na másle zasmažíme mouku a rozředíme mlékem, aby vznikl hladký "krém", přidáme sůl nebo Vegetu. Nalijme na podušenou zeleninu.

maková náplň:

např. dle receptu č.477

náplň od cinie:

kousek másla

3 silnější plátky uzené krkovice

6 vajec

1 konzerva žampionů

sůl

trochu sušeného libečku

Na pánvi rozežhřejeme máslo, přidáme na kostičky uzené, vejce a žampiony. Osolíme, přidáme trochu

sušeného libečku a umícháme. Necháme vychladnout a plníme.

Nastavení pekárny: Program Těsto