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 změklé 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 rozehřejeme máslo, přidáme na kostičky uzené, vejce a žampiony. Osolíme, přidáme trochu

sušeného libečku a umícháme. Necháme vychladnout a plníme.

Nastavení pekárny: Program Těsto