

448.tmavé rolky od Kovářka

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: domacipekarny

Suroviny

350 ml vařené vychladlé melty

3 lžíce oleje

2 lžičky soli

200 g chlebové žitné mouky

200 g chlebové pšeničné mouky

200 g celozrnné pšeničné mouky

1 lžíce otrub

1 lžíce sušené bramborové kaše

0,5 necelé 2 lžičky sušeného nebo necelá 0,5 čerstvého droždí

po částečném promíchání přidáme semínka

Postup

Po vykynutí těsto propracujeme a rozválíme na plát asi 80 - 90cm dlouhý a kolem 25 - 30cm široký, rozpůlíme podélně, každý srolujeme a pokrájíme na kusy asi 15cm dlouhé. Naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30 - 40 minut. Pak pomašlujeme zbytkem melty, uděláme dva zářezy, posypeme semínky a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 200°C / 20 minut. Hotové rolky ihned přendáme z plechu na mřížku

Těsto lze použít na odložený start!

Nastavení pekárný: Program Těsto