Svatomartinské rohlíčky

Recepty

Dezerty

Oslava

75 min

8



2.9

2024

Budete potřebovat

Máslo	200 g
Citrónový cukr Vitana	1 ks
Cukr krupice	20 g
Žloutky	2 ks
Droždí sušené Vitana	1 ks
Hladká mouka	250 g
Polohrubá mouka	250 g
Mléko	150 ml

Sůl	špetka
Piškotové drobečky	120 g
Cukr krupice	70 g
Vanilínový cukr Vitana	1 ks
Vlašské ořechy mleté	120 g
Sušené mléko	60 g
Rum	10 ml
Voda	200 ml

Příprava receptu

Kynuté těsto na rohlíčky »
Do misky nasypejte mouku a vytvořte si důlek. Ohřejte na 30°C mléko, nalijte ho do mouky. Do mléka zamíchejte cukr a sušené droždí. Nechte vzejít na teplém místě.
Do kvásku přidejte žloutky, citrónový cukr a špetku sole. Vařečkou těsto hnětete do doby než bude těsto hladké a propracované.
Těsto rozdělte na čtyři díly. Každý díl rozválejte na tenkou placku. Placku rozdělte na 8 dílů. Sáčkem s hladkou trubičkou, vždy na širší část nastříkejte náplň. Rohlíček zabalte od nejširší části. Zatočte do tvaru rohlíčků nebo podkoviček.
Rohlíčky přikryjte utěrkou a nechte kynout na teplém místě asi 30 minut. Pomašlujte žloutkem a střed rohlíčku dozdobte polovinou vlašského ořechu. Pečte na 180 °C dozlatova.

Ořechová náplň »
Postup: v hrnci svaříte vodu, sušené mléko a cukr. Do vroucí směsi přisypejte vlašské ořechy a provařte 3 minuty. Odstavte, zahustěte drobečky, dochuťte cukrem vanilínem a rumem.

Vanilinový cukr

Citronový cukr s citronovou kůrou

Droždí