

Domácí rohlíky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z mouky, mléka, 1 vejce, oleje, droždí, cukru a soli zpracujeme v míse těsto, ze kterého ihned vytvarujeme rohlíky, které naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Rohlíky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem. Necháme 15 minut vykynout na plechu, potom dáme do trouby a pečeme asi 20 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 9 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 250 g
- **Noli 42 g** - 42 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 350 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Vejce** - 100 g

