

Roládky s bazalkovým pestem

Počet porcí: 30

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uděláme těsto necháme 30 minut kynout (droždí, mouka, mléko, 2 žloutky, sůl, cukr a olej). Vyválíme, potřeme bazalkovým pestem, uděláme roládu, nakrájíme na kousky asi 5 cm široké a pevně obalíme plátkem anglické slaniny. Po 20 minutách kynutí dáme upéct na 180°C asi 20 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 50 g

