

Bread Rolls



PORCIE



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
PEČENIA



ŠNADNÉ



HNETACÍ HÁK /
ŠLEHACÍ MELTA



SUROVINY:

- 250ml mlieka
- 30g rozpusteného masla
- 1 vajce
- 400g hladkej múky
- 7g rýchlo pôsobiaceho sušeného droždia
- 60 g krupicového cukru
- Štipka soli
- 1 vyšľahané vajce

POSTUP:

1. Predhrejte rúru na 190°C.
2. Do misy robota dajte mlieko, maslo a vajce. Nasadte šľahaciu metlu. Zmiešajte suroviny dohromady pri nízkej rýchlosti.
3. Zložte metlu a nasadte hnetací hák. Do misy pridajte múku, droždie, cukor a soľ. Hnieťte pri strednej rýchlosti 6 až 8 minút.
4. Prikryte misu utierkou a nechajte cesto na teplom mieste hodinu kysnúť (alebo kým zdvojnásobí svoj objem).
5. Vyberte cesto z misy a vytvorte z neho 12 žemlí. Rozložte ich na plech a nechajte ďalších 20 minút kysnúť.
6. Potrite vyšľahaným vajcom a pečte v rúre asi 20 minút alebo kým budú žemle zlaté a pružné. Nechajte vychladnúť.