

Babičkiné maslové rožky

Počet kusov 36

Zoznam surovín na cesto:

1000 g múky hladkej špeciál

240 g masla

40 g cukru kryštálového

18 g soli

42 g droždia Fala

450 ml mlieka

50 g (2 ks) vajce na potieranie

10 g rasce na posypanie

Pracovný postup:

Z polovice mlieka (teplého cca 30 °C), droždia a lyžičky cukru si spravíme kvások. Do misky si navážime múku, maslo nakrájané na menšie kocky, cukor a soľ. Keď sa objem kvásku začne zväčšovať, prilejeme ho do misky a začneme miesiť. Vypracujeme stredne tuhé hladké cesto. Cesto prikryjeme a necháme cca 10 minút odpočívať. Potom cesto rozdelíme na 6 častí a vyváľame malé bochníky, ktoré opäť necháme odpočinúť cca 5–10 minút a opäť prikryjeme, aby cesto neosychalo. Odpočínuté cesto rozváľame na kruh o priemere cca 30 cm. Cesto radielkom rozrežeme na 6 trojuholníkov. Rožky tvarujeme stáčaním od širšej časti po špic do tvaru croissantu, na konci špic podkladáme pod rožtek. Vytvarované rožky mierne ohneme a ukladáme na plech s papierom na pečenie. Takto uložené rožky necháme podkysnúť. Pred pečením ich potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme celou rascou. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180 °C po dobu cca 18 minút do zlato hneda.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

