

# Domáce rožky

## Suroviny na cesto:

Pšeničná múka hladká 00 Extra 840 g

Voda 420 g

Bravčová masť 67 g

Droždie Fala 42 g

Sol' 19 g

Cukor 8 g

## Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme sol' s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť cca 20 minút. Z odpočinutého cesta navážime 70 gramové rožkové klonky, ktoré následne spracujeme do guľičky. Necháme ich trochu podkysnúť, potom ich valčekom rozváľame na tenkú placku, ktorú stočíme do tvaru rožku. Rožky necháme vykysnúť cca 45 minút a pečieme pri 240 °C po dobu 12 – 15 minút. Ak máme rúru zo zaparováním, tak ich na začiatku pečenia zaparíme, ak nie, tak ich pred pečením potrieme vodou.

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

