

Bratislavské rožky

Bratislavské rožky boli prvýkrát v histórii spomenuté už v roku 1599, kedy sa podľa Knihy majstrov cechu prešporských pekárov na Veľkonočný pondelok rozhodlo, že bajgle (vtedajší názov pre bratislavské rožky) majú piecť všetci pekári, ktorí pečú aj praclíky. Nakoľko sa táto pekárska špecialita európskeho významu dostávala do zabudnutia, Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska sa podujal na „oživenie jej výroby“. V súčasnosti je Bratislavský rožok chránený v EÚ ako zaručená tradičná špecialita.

Počet kusov 30

Zoznam surovín na cesto

Múka pšeničná chlebová 360 g

Múka pšeničná špeciál 160 g

Maslo (margarín) 180 g

Cukor kryštálový 55 g

Vajíčko celé 1 ks

Droždie Fala 21 g

Sol' 5 g

Mlieko 130 ml

Zoznam surovín na orechovú plnku / 15 ks rožkov

Mleté orechy 250 g

Práškový cukor 100 g

Strúhanka 50 g

Vanilínový cukor 10 g

Mlieko 80 – 100 ml

Zoznam surovín na makovú plnku / 15 ks rožkov

Mak mletý 300 g

Práškový cukor 100 g

Strúhanka 50 g

Vanilínový cukor 10 g

Mlieko 50 – 80 ml

Pracovný postup

Ako prvé si zamiešame hustejšie plnky. Plnky si rozdelíme na 30 g a vytvarujeme do tvaru valca. Zo surovín na cesto vymiesime hustejšie hladké cesto, ktoré. Cesto necháme cca 10 min postáť. Po odstátí ho rozdelíme na 30 g kúsky, z ktorých vytvarujeme guľôčky. Guľôčky valčekom rozváľame do elipsovitého tvaru. Do cesta vložíme valček makovej alebo orechovej plnky. Plnky obalíme cestom tak, aby plnka bola v ceste úplne uzavretá. Cesto s plnkou šúľame tak, aby rožok bol v strede hrubší a ku koncom špicatý. Rožky ukladáme na plech s papierom na pečenie. Orechové tvarujeme do tvaru C a makové do tvaru U. Ihneď po uložení na plech potierame rozšľahaným vajíčkom a necháme podkysnúť a zaschnúť. Potom potieranie vajíčkom zopakujeme a opäť necháme podkysnúť a zaschnúť. Zaschnuté a mierne podkysnuté rožky pečenie v rúre vyhriatej na 180°C cca 15 – 20 minút do zlatohneda.

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

