

Hot-dog

Hot-dog je spôsob, ako sa rýchlo, chutne a moderne najesť 😊
A čo tak spraviť si ich s domácimi rožkami podľa nášho receptu.

[#pecenie](#) [#baking](#) [#slane](#) [#hotdog](#) [#food](#) [#jedlo](#) [#pecenie_nas_bavi](#)
[#drozdiefala](#) [#kysnutecesto](#) [#kysnutie](#) [#kvasnice](#) [#pečenie_nas_bavi](#)

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 130 minút

Zoznam surovín na cesto:

400 g Múka pšeničná hladká

110 g Voda

100 g Mlieko

50 g Maslo

30 g Cukor kryštálový

24 g Droždíe FALA

8 g Soľ

Postup prípravy:

V miske s vlažným mliekom si rozmiešame droždíe s trochou múky a cukru. Necháme ho na teplom mieste asi 10 minút nakysnúť. V miske zmiešame múku, soľ a zbytok cukru. Prilejeme vlažnú vodu a kvások a začneme miesiť cesto. Počas miesenia po 1-2 minútach do neho pomaly pridáme zmäknuté maslo. Cesto vymiesime do hladka. Hladké, mäkké cesto dáme do misky, prikryjeme utierkou a necháme zrieť 30 minút. Odpočnuté cesto rozdelíme na 8 častí po 85g. Takto rozdelené cesto vygúľame na guľičky, po krátkom odpočnutí cca 5 minút ich rozváľame na tenké placky a zrolujeme ich do tvaru rožka. Preložíme ich na plech s papierom, prikryjeme a necháme na teplom mieste nakysnúť cca 45-60 minút.

Pred pečením ich potrieme vodou a prípadne môžeme posypať sezamom. Pečieme ich v rúre predhriatej na 220°C približne 12-13 minút v pare.⁷

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

