

Slaninové rožky

Slaninové rožky

Počet porcií: 10 ks

Čas prípravy: 120 minút

Zoznam surovín na cesto:

540 g Múka pšeničná hladká

270 g Voda

43 g Margarín

27 g Droždie FALA

12 g Soľ

5 g Cukor kryštál

Zoznam surovín na náplň:

220 g Syr Gouda

150 g Anglická slanina

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme soľ s cukrom a dobre premiešame. Potom pridáme zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme odpočinúť cca 20 minút. Z cesta navážime 90 gramové klonky, ktoré následne spracujeme do guľičky. Necháme ich 5 až 10 minút podkysnúť, potom ich valčekom rozváľame na tenkú placku, ktorú stočíme do tvaru rožku. Rožky necháme nakysnúť na 80% objemu. Pozdĺžne ich narežeme a necháme dokysnúť, čím sa rez otvorí. Na rožky nakladáme plátky slaniny a syra. Ak máme rúru so zaparovaním, tak ich na začiatku pečenia zaparíme. Ak nie, tak do rúry môžeme pred pečením vložiť plech s vodou. Rožky pečieme pri teplote 240°C po dobu 12 až 15 minút.

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

