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 guličky. 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 naukladáme 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

