

MARTINSKÉ rohlíčky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY (až 64 kousků):

Těsto:

40 – 50 dkg Hladké mouky
25 dkg Hera nebo Máslo
špetka Soli

kvásek: 30g droždí, 10 PL mléka, 2 PL cukru
1ks vejce na potřeni



Náplň:

Kdo co má rád (tvaroh, povidla, jablka se skořicí a cukrem, ořechová náplň, aj.)

Naše náplň: nastrouhaná jablka nahrubo, cukr, rozinky, skořice

POSTUP:

Nejdříve si připravíme kvásek – droždí umícháme do tekuta s cukrem, přilijeme vlažné mléko. Do této řídké hmoty dáme mouku a tuk. Vypracujeme hladké těsto, pokud se lehce lepí, nevadí. Rozdělíme na 6-8 malých bochánků (záleží, jak chceme mít rohlíčky velké) a necháme 30 minut odpočinout v lednici.

Z každého bochánku vyválíme tenkou placku, tu rozdělíme na 8 částí – trojúhelníků. Na širokou vnější stranu výseče dáváme libovolnou náplň a poté svineme do rohlíčku.

Naplněné rohlíčky dáme na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v předem předehřáté troubě při 170°C asi 20 minut dozlatova. Rohlíčky dáváme dál od sebe, vykynou.



Z připravených surovin vypracujeme hladké těsto.



Necháme 30 min. odpočinout.



Jablka si okrájíme, nastroháme na hrubém struhadle a připravíme si náplň.

Těsto rozválíme na tenkou placku.



Placku rozdělíme na 8 částí a plníme připravenou náplní. Naplněné rohlíčky potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct.



Před podáváním pocukrujeme.