

# Šunkové rožteky

**Počet porcií:** 15

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Do misky dáme muku, droždie, 1 vajce, soľ (8 g), prilejeme maslo a vlažné mlieko. Všetko dôkladne spracujeme na hladké cesto tak, aby sa nelepilo na steny misky. Cesto po povrchu posypeme múkou a dáme na teplé miesto vykysnúť. Doba kysnutia je 60 - 90 minút. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 diely a na pomúčenej doske vymiesime 4 bochníčky. Každý bochníček vyvaľkáme na guľatú placku s priemerom asi 30 cm a krájdadlom ju rozkrájame na 8 trojuholníkov (ako pizzu). Príprava náplne: Všetky suroviny na náplň v mise zmiešame (strúhaný syr, šunka nahrubo nastrúhaná, kečup, 2 g soli, mletá sladká paprika (5 g) a provensálske byliny (3 g)). Na kratšiu stranu trojuholníkov dáme 1 polievkovú lyžicu náplne a cesto zavinieme do „rohlíčka“. Rohlíček položíme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným v vajcom, trošku posolíme, posypeme makom a pečieme v predhriatej rúre. Takto upečené rohlíčky chutia najlepšie vlažné. Elektrická rúra: 180 °C, teplovzdušná rúra: 160 °C. Doba pečenia: 30 - 35 Minút.

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Bio ketchup 530 g** - 10 g
- **Šunka od kosti - výberová** - 200 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 150 g
- **Mak mletý modrý** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 40 g
- **Provensálske byliny** - 3 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

