Bezlepkové rožky na prípravu hotdogu

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Do teplého (nie horúceho) mlieka dáme lyžičku cukru a droždie, rozmiešame, kým sa nerozpustí na pri izbovej teplote necháme vzísť kvások.

Do väčšej misy premiešame bezgluténovú múku s tapiokovým škrobom a soľou, pridáme vajce a žítok, na kocky nakrájané zmäknuté maslo a pripravený kvások.

Pomocou mixéra s hnetacími metličkami miesime cesto po dobu 5 minút (dĺžka miesenia je dôležitá, preto ju odporúčame dodržať). Vymiesené cesto postriekame vodou, misu prikryjeme igelitom a necháme pri izbovej teplote vykysnúť (počas teplého dňa to pôjde rýchlo).

Vykysnuté cesto si teraz dáme do zdobiaceho igelitového vrecka alebo väčšieho pevného igelitového sáčku, odstrihneme špičku tak, aby sme mali otvor s priemerom asi 2,5-3 cm. Pomocou zdobiaceho vrecka nanášame na plech vystlaný papierom rožky o dĺžke asi 12-15 c a potom mokrou rukou začistíme okraje rožkov.

Rožky na plechu postriekame vodou, prikryjeme igelitom a necháme ešte aspoň 15-20 minút podkysnúť.

Medzitým si rozohrejeme rúru na 220 stupňov.

Nakysnuté rožky potrieme buď mliekom alebo rozšľahaným vajíčkom, posypme sezamovými semiačkami a pečieme v dobre rozohriatej rúre asi 18-20 minút do zlatista.

Po dopečení rožky ešte raz postriekame vodou a prikryjeme vlhkou čistou utierkou. Necháme ich úplne vychladnúť. Podávame ich s ohriatym párkom, kyslými uhorkami, cibuľkou, šalátom, kečupom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Kečup extra pikantný 320 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 220 g
- **Bezgluténová múka Promix Alfa 500 g** - 300 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Šalát hlávkový** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Sezam** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kyslé uhorky** - 60 g
- **Maslo** - 30 g
- **Žítok** - 28 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Zipser párky cca 165 g** - 270 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE