

Bratislavské rožky s makovou náplňou

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Droždie (80 g) rozmrvieme do múky, pridáme všetky ostatné ingrediencie (1/2 kávovej lyžičky soli, 150 g kryšt. cukru, 300 g rozpusteného masla alebo iného tuku, mlieko (600 - 800 ml) pridávame postupne podľa savosti múky) a vymiešame cesto (konzistencia hustej šľahačky), ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť (cesto zdvojnásobí svoj objem). Z vykysnutého cesta si odoberáme asi 25 g kúsky, ktoré rozvalkáme na malé oválne placky a do ich stredu vložíme sformované valčeky plnky približne o rovnakej hmotnosti. Vytvarujeme valčeky - cesto na koncoch zahňeme dovnútra, valček zrolujeme, konce zašpicatíme a zľahka ohneme do tvaru podkovy. Hotové rožky kladieme na plech tak, aby spoj cesta bol na spodnej strane. Vaječné žĺtky rozmiešame s troškou studenej vody a povrch rožkov nimi potrieme. Glazúru necháme zaschnúť približne 15-20 minút, rožky zatiaľ ešte trochu podkysnú. Pečieme pri teplote okolo 200 °C asi 12 - 14 minút. Z tohto množstva vyjde asi 58 väčších kúskov.

Pripravíme plnku: 1 kg mletého maku, 0,5 kg pieskového cukru, 1 bal. vanilkového cukru, kôra z 1 citróna, 0,5 l vody. Zvaríme vodu s cukrom, kým sa nerozpustí, prisypeme mak a varíme do zhutnutia. Necháme vychladnúť - do chladnúcej plnky primiešame vanilkový cukor a nastrúhanú citrónovú kôru.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 80 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 700 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 1000 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 650 g
- **Mak mletý modrý** - 1000 g
- **Žítok** - 104 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

