

RECEPT

Nutella® krhki domači rogljički

Lahko

2 h 45 Min.



SESTAVINE

ZA 16 ROGLJIČKOV

500 g gladke moke

7 g suhega kvasa

7 g pecilnega praška

10 g sladkorja

7 g soli

100 g sončničnega olja

350 g mlačnega mleka

OPREMA

1 jajce za premaz

1 žlica sezama

240 g Nutelle® (15 g Nutelle® na rogljiček/1 čajna žlička)



Za pripravo tega okusnega recepta zadostuje 15 g Nutelle® na osebo!

PRIPRAVA

- 1 V moko dodamo suhi kvas, pecilni prašek, sol in sladkor ter premešamo. Dodamo mleko in sončnično olje ter iz tega zamesimo gladko testo, ki ga gnetemo na delovni površini vsaj 5 minut.
- 2 Vrnemo v skledo, jo pokrijemo s prozorno folijo in pustimo na toplem, dokler se testo ne podvoji.
- 3 Zvrnemo na pomokano delovno površino, razdelimo na dva enaka dela in vsak del razvaljamo v okroglo obliko 2-3 mm debelo.
- 4 Vsak krog prerežemo navpično, vodoravno in diagonalno, da dobimo 8 trikotnih kosov, vse skupaj 16. Rogljičke zvijemo od krajše stranice trikotnika proti koničastemu delu.
- 5 Rogljičke razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko, pokrijemo z rahlo vlažno krpo in pustimo, da dvakratno narastejo. Premažemo s stepenim jajcem in potresemo s sezamom.
- 6 Pečemo 20 minut na 180 °C in pazimo, da se ne obarvajo preveč.
- 7 Predlog za serviranje: Slastne domače rogljičke prerežemo, namažemo s 15 g Nutelle® in postrežemo z napitkom po želji.

Dober tek!

Deli svojo fotografijo na družbenih omrežjih z oznako #nutellarecipe