**ROHLÍKY – HOUSKY – RAŽENKY**

Množství: 2 plechy – cca 20 ks bulek po cca 100 g

**570 ml vlažné vody**

**2 lžičky krystal. cukru**

**30 g kvasnic**

**1 kg hladké mouky**

**120 g sádla**

**24 g soli**

Do mísy dáme všechny suroviny v pořadí, jak jsou napsané a uhněteme těsto. (Já hnětu ručním mixerem s hnětacími metlemi). Nedělám zvlášť kvásek. Zakryjeme utěrkou a nechám kynout.

Když těsto vykyne, uděláme cca 100g bochánky, které necháme 5 minut nakynout. Potom nastává chvíle, kdy vezme udělátko na raženky (já mám oválné z Tescomy), a vyrazíme raženky. Pokud nemáte, můžete nechat lehce rukou zmáčknuté bulky nebo uplést pletýnky, nebo srolovat rohlíky. (Raženky mi přijdou nejefektivnější – hlavně časově ☺ ). Přendám na plech s pečícím papírem a zakryji utěrkou. Nechám ještě cca 15 min. nakynout. Předehřeji si troubu na 230 stupňů (peču v horkovzdušné troubě) a dám raženky do trouby na cca 12 min. Po upečení přendám na mřížku a nechám vychladit…

*…Jednoho krásného dne jsem si špatně navážila sůl a raženky byly přesolené, tak jsem raženky nakrájela na 3mm plátky, naskládala na plech s pečícím papírem, potřela směsí másla a česneku a nechala je opéct v troubě do křupava a byla to mňamka* ☺*. Další várku jsem potřela směsí olivového oleje a pizza koření, a taky to chutnalo. Úplný* ***„bake rolls“.***☺

*….Jednoho krásného dne jsem nevěděla, co k večeři, ale měla jsem v chlebníku tyto bulky – raženky – tak jsem bulky rozkrojila, potřela směsí másla, česneku a soli, posypala strouhaným tvrdým sýrem a zapekla v mikrovlnné troubě. Děti to jedly s kečupem. Chutnalo to jako* ***langoše.***