

Hitri kruhki ~ Quick Dinner Rolls

Sestavine:

240 ml tople vode
75 g stopljenega masla
2 zavojčka (po 7 g) suhega kvasa
25 g sladkorja
15 g soli
1 veliko ali dve mali jajci, stepeni
500 g boljše bele moko
rezina masla
ščeč na drobno nasekljanega rožmarina, po želji

Postopek:

V posodi za stepanje zmešajte toplo vodo, stopljeno maslo, kvas in sladkor. Naj stoji 15 minut, da začne rasti in se peniti.

Segrejte pečico na 150 stopinj. Ko je segreta, jo ugasnite in priprite vrata.

Pripravite pekač, namažite ga z maščobo ali podložite s peki papirjem oz. drugačno podlogo za pečenje.

V posodo za stepanje po 15tih minutah dodajte stepeno jajce, sol, moko (in rožmarin). S kljukami za gnetenje mesite na počasni hitrosti, da se sestavine sestavijo skupaj, potem prestavite na srednjo hitrost in mešajte 3 minute. Masa bo še vedno lepljiva.

Pomokajte roki (in nož ali podoben pripomoček za »razkosavanje« testa) in oblikujte ter na pekač nadevajte kakih 12 kroglic. Morda bodo preveč lepljive, da bi se dale oblikovati v idealne kroglice, pa nič zato.

Postavite pekač v ogreto pečico, zaprite vrata in pustite, da kruhki vzhajajo 10 minut.

Pečico spet prižgite na 200 stopinj in pecite, da se kruhki zlato obarvajo, kakih 10 minut (+/-).

Vzemite pekač iz pečice in premažite kruhke z maslom, takoj, dokler so še vroči. Da se hitreje ohladijo, prestavite na rešetko.

Povzeto po originalnem receptu: selfproclaimedfoodie.com/easy-rosemary-dinner-rolls/.