# Bratislavské rožky

Výrobok má tvar malého rožka. Na povrchu je lesklý, mramorovo popraskaný, svetlohnedej farby. Na lome je krehký s viditeľnou vrstvou náplne, najčastejšie makovou alebo orechovou.

Chuť a vôňa výrobku sú jemné s výraznou chuťou po pečenom ceste a druhu použitej náplne. Hmotnosť výrobku je 40 g, do obchodnej siete sa dodáva nebalený alebo balený po niekoľkých kusoch.

Výrobok má trvanlivosť 9 dní.

Výrobný postup:

Mierne vykysnuté cesto sa rozdelí na príslušný počet dielov po 22 g, ktoré sa stočia do guľôčok. Po krátkom odležaní sa rozvaľkajú do tvaru tenkých, oválnych placiek, do stredu každej placky sa po dĺžke nanesie náplň. Každá placka sa stočí tak, aby stred bol hrubší a konce tenšie. Vytvaruje sa rožok a uloží na plech. Po sformovaní sa rožky zvrchu a z bočných strán potrú rozšľahaným žĺtkom a v teplom prostredí sa nechajú oschnúť, pričom mierne nakysnú. Potom sa znovu potrú žĺtkom a dajú sa oschnúť do chladnej miestnosti. Takto pripravené rožky sa vložia do pece zohriatej na teplotu 200 – 210 stupňov. Pečú sa asi 20 minút. Po zapečení a čiastočnom sfarbení povrchu je vhodné teplotu mierne znížiť. Upečený výrobok má zlatohnedú farbu, žĺtkový povrch je jemne popraskaný.

 

 