

Nadziewane ragaliki croissant



Autor: **Vintage-Girl**
Przepisów: 3 Ocena: 58



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 250 g
- woda, 100 ml
- świeże drożdże, 10 g
- masło, 15 g + 150 g (w dwóch partiach po 75 g)
- żółtko, 1
- szynka, 60 g
- oliwki, 10 szt.
- ser kozi MERCI CHEF! ROLADKA TWAROGOWA CZOSNEK I ZIOŁA, 80 g
- czosnek, 2 ząbki
- sól i pieprz, do smaku
- cukier, 5 g

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie ciasta: - 250 g mąki pszennej - 100 ml wody - 10 g drożdży - łyżka (15 g) roztopionego masła - 10 g soli - 5 g cukru - 150 g twardego masła w dwóch porcjach po 75 g - 1 żółtko - 5 g pieprzu kolorowego Drożdże rozpuszczam w wodzie z łyżeczką cukru. Odstawiam na chwilę. Do dużej miski daję mąkę, roztopione masło, sól. Wyrabiam. Gdy składniki się połączą i powstanie gładkie ciasto, przekładam je do dużej, natłuszczonej miski i pozostawiam w ciepłym miejscu, aż nie podwoi swojej objętości. Po około 40 minutach uderzam ciasto pięścią, żeby je odgazować. I znów odstawiam na 40 minut.
- 2 Po 40 minutach przekładam ciasto na obsypany mąką blat i rozwałkowuję- ma powstać prostokąt. Układam na nim 75 g masła. Zawijam na kształt koperty, przyciskając dość mocno brzegi, żeby masło się nie wydostało. Rozwałkowuję. Składam znów jak kopertę i odkładam na godzinę do lodówki. Gdy ciasto się schłodzi wykonuję ten KROK ponownie, nakładając drugą połówkę masła z przepisu. Ponownie odkładam do lodówki na godzinę.
- 3 Przygotowanie farszu: - 60 g szynki - 10 oliwek - ząbek czosnku posiekany - 70 g sera koziego MERCI CHEF! ROLADKA TWAROGOWA CZOSNEK I ZIOŁA
- 4 Po wyjęciu ciasto rozwałkowuję na kształt koła. Dzielę na 8 "trójkątów". Na każdy nakładam FARSZ. Zawijam zaczynając od szerszego końca.
- 5 Przygotowanie ciasta: - 250 g mąki pszennej - 100 ml wody - 10 g drożdży - łyżka (15 g) roztopionego masła - 10 g soli - 5 g cukru - 150 g twardego masła w dwóch porcjach po 75 g - 1 żółtko - 5 g pieprzu kolorowego Drożdże rozpuszczam w wodzie z łyżeczką cukru. Odstawiam na chwilę. Do dużej miski daję mąkę, roztopione masło, sól. Wyrabiam. Gdy składniki się

połącza i powstanie gładkie ciasto, przekładam je do dużej, natłuszczonej miski i pozostawiam w ciepłym miejscu, aż nie podwoi swojej objętości. Po około 40 minutach uderzam ciasto pięścią, żeby je odgazować. I znów odstawiam na 40 minut.

- 6 Po 40 minutach przekładam ciasto na obsypany mąką blat i rozwałkowuję- ma powstać prostokąt. Układam na nim 75 g masła. Zawijam na kształt koperty, przyciskając dość mocno brzegi, żeby masło się nie wydostało. Rozwałkowuję. Składam znów jak kopertę i odkładam na godzinę do lodówki. Gdy ciasto się schłodzi wykonuję ten KROK ponownie, nakładając drugą połówkę masła z przepisu. Ponownie odkładam do lodówki na godzinę.
- 7 Przygotowanie farszu: - 60 g szynki - 10 oliwek - ząbek czosnku posiekany - 70 g sera koziego
MERCİ CHEF! ROLADKA TWAROGOWA CZOSNEK I ZIOŁA
- 8 Po wyjęciu ciasto rozwałkowuję na kształt koła. Dzielę na 8 "trójkątów". Na każdy nakładam FARSZ. Zawijam zaczynając od szerszego końca.
- 9 Odstawiam rogaliki na pół godziny, żeby nieco urosły.
- 10 Smaruję rogaliki rozkłóconym żółtkiem i posypuję świeżo roztartym pieprzem.
- 11 Piekę 30 minut w nagrzanym do 200°C piekarniku.

Twoje notatki do przepisu: