

# Rogale Marcińskie.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1451** Ocena: **18878**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- na ciasto drożdżowo - francuskie (12 dużych rogali):
- mąka pszenna poznańska typ 500 3,5 szklanki
- ciepłe mleko 1 szklanka
- świeże drożdże 2 dag
- Jajko 1 szt.
- Cukier wanilinowy 16 gram
- Cukier 3 łyżki
- szczypta soli
- Masło 25 dag
- składniki na nadzienie:
- biały mak 25 dag
- olejek migdałowy duży
- pół szklanki cukru
- Orzechy włoskie 10 dag
- migdały blanszowane 10 dag
- Rodzynki 3 łyżki stołowe
- skórka pomarańczy kandyzowana 2 stołowe łyżki
- śmietana 30 % 250 ml
- składniki na lukier:
- sok z połowy cytryny
- Cukier puder 1 szklanka
- do posypania rogali :
- rozdrobnione orzechy lub migdały

## Sposób przygotowania:

- 1 W małym rondelku rozpuszczamy 2 łyżki masła, do drugiego rondelka wlewamy mleko, lekko podgrzewamy.
- 2 Do miski przesiewamy mąkę, w mniejszej miseczce rozcieramy drożdże z cukrem żeby się upłynniły. Do mąki wsypujemy szczyptę soli, wlewamy podgrzane mleko, dodajemy roztrzepane jajko, upłynnione drożdże i cukier waniliowy.
- 3 Wszystko mieszamy drewnianą łyżką, na koniec dodajemy ostudzone, rozpuszczone masło.
- 4 Ciasto ma powstać lepiałe nie odchodzące od łyżki tak jak w cieście drożdżowym.

- 5 Wyrobione ciasto w misce owijamy folią i wstawiamy na godzinę do lodówki żeby wyrosło.
- 6 Wyjmujemy z lodówki chłodne wyrośnięte ciasto, dokładnie wyrabiamy na stolnicy, gdy ciasto będzie podlepiać się do stolnicy, podsypujemy go mąką. Formujemy ciasto na kształt prostokąta i przystępujemy do wałkowania, podsypujemy mąką ciasto i wałek. Wałkujemy z ciasta prostokąt o wymiarach 30 na 15 cm, rozwałkowany z ciasta prostokąt smarujemy miękkim masłem.
- 7 Na 2/3 powierzchni zostawiając 1 cm marginesu na zlepianie ciasta, a to dlatego, żeby przy kolejnym wałkowaniu ciasta, nie wypłynęło masło,
- 8 przystępujemy do składania ciasta:
  - a - nie posmarowaną część ciasta nakładamy do połowy nasmarowanego ciasta,
  - 9 b - drugą, nasmarowaną część ciasta nakładamy na złożoną część ciasta,
  - 10 c - dokładnie zlepiamy boki ciasta, lekko dociskamy rękoma ciasto i delikatnie rozwałkowujemy ciasto na prostokąt taki jaki był wcześniej, 15 na 30 cm, i ponownie składamy ciasto na 1/3, jak poprzednio,
  - 11 d - ciasto owijamy szczelnie folią i wkładamy do lodówki na 45 minut, Upewnijmy się czy ciasto jest szczelnie zawinięte folią, gdyż garujące ciasto może nam wypłynąć.

Ponownie wyjmujemy ciasto z lodówki i rozwałkowujemy je i składamy tak jak wcześniej, zawijamy ponownie w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut, takie wałkowanie i schładzanie powinniśmy wykonać trzy razy, tylko po trzecim wałkowaniu chłodzenie powinno trwać 5 godzin, a najlepiej całą noc.

- 12 Po minimum 5 godzinach wyjmujemy ciasto z lodówki, pamiętajmy żeby to zrobić 20 minut przed robieniem rogalików. Blachę do pieczenia wyściełamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach 66 na 34 cm. pamiętajmy o przekładaniu na drugą stronę i podsypywaniu ciasta mąką, tak żeby nie przywierało do stolnicy.

- 13 Robimy nadzienie do rogali:

Do gotującej wody wsypujemy biały mak, pamiętajmy o mieszaniu, doprowadzamy do wrzenia i parzymy 10 minut. kroimy migdały.

Ugotowany mak odcedzamy na gęstym sicie i odstawiamy do ostygnięcia, ostudzony mak mielimy dwa razy bardzo drobno. Do garnka wlewamy śmietanę i cukier, zagotowujemy, dodajemy zmielony mak, pokrojone orzechy, wsypujemy wcześniej z blanszowane i pokrojone migdały, skórki pomarańczowe i rodzynki, cały czas wszystko mieszamy, dodajemy olejek migdałowy i nadal mieszamy, Gotową masę przekładamy do miski i pozostawiamy do ostygnięcia,

- 14 Rozwałkowane ciasto kroimy na trójkąty o wymiarze podstawa 12 cm a wysokość 34 cm, można posłużyć się linijką i zaznaczyć odpowiednie miejsca co nie wątpliwie ułatwi nam wycinanie trójkątów. przed nałożeniem nadzienia, masę należy troszkę rozgnieść łyżką żeby była elastyczniejsza przy nakładaniu. Rozsmarowujemy masę zostawiając mały margines po brzegach na wszystkich bokach trójkąta, musimy rozsmarować masę równomiernie na każdym trójkącie żeby była ta sama ilość masy. Zaginamy trójkąty na podstawie (około 5 cm), robimy nacięcie w połowie zagiętej podstawy, tak aby na początku zwijania rogalia ciasto można było rozszerzyć, zwijamy formując kształt rogalia.
- 15 Zwinięte rogale układamy na wcześniej przygotowanej blasze z niewielkimi odstępami by rogale się nie pozlepiały. Tak poukładane rogale (6 sztuk na blachę) przykrywamy i

pozostawiamy na 40 - 50 minut w celu wyrośnięcia lub podwojenia objętości. Przed włożeniem rogali do piekarnika smarujemy rogale roztrzepanym jajkiem,

- 16 Tak przygotowane rogale pieczemy w piekarniku około 20-30 minut (ja piekłam 25 minut), piekarnik należy rozgrzać do 180 stopni.

Podczas gdy pieką się rogale przygotowujemy lukier.

składniki:

1 szklanka cukru pudru  
sok z połowy cytryny

a - wyciśnięty sok z połowy cytryny wlewamy do cukru pudru,  
b - intensywnie mieszamy tak aby uzyskać odpowiednią konsystencję,

Posiekane orzechy włoskie lub migdały do posypania rogali.

- 17 Wyjmujemy z piekarnika nasze rogale i jeszcze ciepłe smarujemy lukrem oraz posypujemy posiekanymi orzechami lub migdałami, tak żeby się dobrze wtopiły w lukier.

- 18 Ostudzone rogale możemy konsumować.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: