

# Rogaliki drożdżowe



Autor: **wkuchniogrodzie**  
Przepisów: 34 Ocena: 250

 1-2 os.  > 60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 650 g mąki pszennej, 120 g cukru kryształu, 250 ml mleka, 3 żółtka, 1 całe jajo,
- 100 g roztopionego masła lub margaryny, 30 g drożdży, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 1/2 łyżeczki soli
- marmolada Do pomalowania przed pieczeniem biało i mąka do podsypywania podczas wyrabiania

## Sposób przygotowania:

### 1 Najpierw przygotuję rozczynek :

Do miski rozkruszę drożdże, dodaję około 1 łyżeczki cukru (przyśpieszy fermentację), łyżkę mąki i około 50 ml mleka.

Całość mieszam , miskę nakrywam ściereczką i odstawiam w ciepłe miejsce na 15 minut .Jak rozczynek wyrośnie przygotowanie ciasta na rogaliki :

Ciasto możemy przygotować robotem z hakiem lub ręcznie tak jak ja.

Do miski z rozczynek dodaję pozostałe składniki ciasta: mąkę , cukier , jajko , żółtka, cukier waniliowy, sól, mleko (oprócz masła).Całość dokładnie mieszam łyżką tak żeby składniki się połączyły.

Do połączonych składników dodaję roztopione i przestudzone masło i całość mieszam (wyrabiam) łyżką w misce aż tłuszcz wchłonie się w ciasto – chwilę to może trwać w zależności jak szybko mieszamy.

Tak przygotowane ciasto wykładam na blat lekko podsypyany mąką i wyrabiam dłonią około 3 minut . Jeżeli zdarzyło by się , że ciasto jest zbyt luźne to należy podsypać większą ilością mąki i nadal wyrabiać . Wilgotność ciasta może zależeć od wielkości jajek lub wilgotności użytej mąki.Wyrobione ciasto wkładam do miski lekko oprószonej mąką , przykrywam ściereczką i odstawiam na 30 minut w ciepłe miejsce .

Po 30 minutach :

Ciasto kilkakrotnie przerabiam (ugniatam) w misce żeby je odpowietrzyć , dzięki temu ciasto po upieczeniu będzie delikatniejsze i smaczniejsze. Miskę z ciastem ponownie nakrywam ściereczką i odstawiam w ciepłe miejsce jeszcze na 30 minut.

### 2 Po kolejnych 30 minutach :

Ciasto wykładam na blat lekko podsypyany mąką , przerabiam kilka razy i dzielę na dwa w miarę równe kawałki , jeden kawałek wkładam ponownie do miski i nakrywam ściereczką żeby nie

obsechł podczas pieczenia pierwszej partii rogalików drożdżowych.

Ciasto rozwałkuję na prostokąt o szerokości od 20 do 25 cm i grubości około 4 mm . Aby ciasto nie kleiło się do wałka podczas wałkowania smaruję go mąką , blat również podsypuję delikatnie mąką. Z rozwałkowanego ciasta wykrawam za pomocą radełka (noża) trójkąty .

Teraz na podstawę trójkąta nakładam około 1 łyżeczki nadzienia i zwijam rogalik. Uformowane rogaliki układam w odstępach ( bo jeszcze urosną ) na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Blachę nakrywam ściereczką i odstawiam jeszcze na około 15 minut do wyrośnięcia.

3 Pieczenie rogalików drożdżowych :

Rogaliki przed pieczeniem maluję roztrzepanym białkiem. Blachę wstawiam do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na środkową półkę. Rogaliki piekły się około 20 minut w piekarniku ogrzewanym góra dół.

Twoje notatki do przepisu: