

Maślane rogaliki z budyniem i malinami



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3733**



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 150 ml ciepłej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 40 g (2 łyżki) cukru
- 430 g mąki pszennej tortowej
- 100 g masła (u mnie domowej roboty: <http://szczyptaslodyczy.blog.pl/id,342091807,title,Domowe-maslo-na-2-sposoby,index.html>)
- + odrobina mleka z cukrem do posmarowania
- Nadzienie:
- 400 ml mleka
- 1 opakowanie budyniu malinowego (można zastąpić śmietankowym)
- 3 łyżki cukru
- maliny (po 2-3 sztuki na rogalik)

Sposób przygotowania:

- 1 Do ciepłej wody dodajemy łyżkę cukru i łyżkę mąki, a następnie wkruszamy drożdże i odstawiamy na chwilę do wyrośnięcia. Do miski przesiewamy niecałe 400 g mąki, dodajemy pozostały cukier i rozpuszczamy masło na małym ogniu, aby go nie przypalić. Do przesianej mąki dodajemy zaczyn z drożdżami i dokładnie mieszamy a następnie wyrabiamy ręką. Ciasto będzie na tym etapie bardzo zbite, nie martwcie się tym. Następnie dolewamy stopniowo przestudzonego masła, jest to bardzo ważne bo inaczej wysoka temperatura mogłaby zabić drożdże czego nie chcemy i poparzyć dłonie (jest to w końcu tłuszcz, który może mieć więcej niż 100 stopni). Gdy masło "wejdzie w całości w ciasto dosypujemy ta resztkę mąki, która nam została i wyrabiamy do uzyskania przyjemnej w dotyku, nie klejącej się masy. Odstawiamy do wyrośnięcia a w międzyczasie zajmujemy się budyniem.



- 2 Z mleka cukru i proszku budyniowego gotujemy budyń według zaleceń producenta i

odstawiamy do wystudzenia (proces przyspieszymy, gdy włożymy garnek z budyniem do miski z zimną wodą i lodem). Gdy ciasto już wyrośnie (zajmie mu to niecała godzinę), a budyń będzie już wystudzony przystępujemy do formowania rogalików:

szczegóły wraz z dokładnymi zdjęciami :

<http://szczyptaslodyczy.blog.pl/id,342133273,title,Maslane-rogaliki-z-budyniem-i-malinami,index.html>



- 3 Tak przygotowane rogaliki odstawiamy do wyrośnięcia na około 40 minut w ciepłe miejsce. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni i pieczemy do momentu ich zrumienienia się tak jak na zdjęciu, około 30 minut. Jakies 5 minut przed końcem przewidywanego czasu pieczenia smarujemy je mlekiem z cukrem, będą bardziej delikatne i błyszczące.

Twoje notatki do przepisu: