

# Rogale śniadaniowe



Autor: **SłodkaPistacja**  
Przepisów: 96 Ocena: 711

> 6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 450 g mąki pszennej
- płaska łyżeczka soli
- 2 łyżeczki cukru
- 12 g suchych drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżka rozpuszczonego masła
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- + odrobina mleka, sezam, mak do posmarowania rogalów przed pieczeniem

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wyrobić mikserem, z nakładkami do ciasta drożdżowego, na gładkie ciasto. Zostawić do wyrośnięcia na 1,5 godziny.

Po tym czasie ciasto rozwałkować delikatnie na koło o grubości ok. 1 cm. Podzielić na 8 trójkątów. Każdy trójkąt zawinąć tworząc rogaliki. Ułożyć na blaszce z papierem do pieczenia. Zostawić na 30 minut, w tym czasie rozgrzać piekarnik.

Rogale przed pieczeniem posmarować mlekiem i posypać makiem lub sezamem. Piec przez ok. 25 minut w 180°C. Po upieczeniu zostawić do ostygnięcia na kratce.

## Twoje notatki do przepisu: