

Śniadaniowe rogaliki



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3831**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 2 jajka, temp. pokojowa + 1 do posmarowania rogalików
- 3 łyżki oleju + 2 łyżki do posmarowania ciasta
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 10 g suchych drożdży lub 20 g świeżych
- 50 g masła lub margaryny
- 5-6 łyżek maku

Sposób przygotowania:

- 1 ILOŚĆ: 1 blaszka rogalików
- 2 Jeśli używamy świeżych drożdży: W 1 szklance ciepłego mleka rozprowadzamy drożdże z łyżką cukru oraz łyżką mąki. Odstawiamy na 15 min, aż drożdże zaczną pracować. Jajka roztrzepujemy, dodajemy resztę mleka, cukier, olej, sól i mieszamy do połączenia. Mąkę przesiewamy do dużej miski, dodajemy mieszankę jajeczną, zaczyn, masło i mieszamy drewnianą łyżką. Następnie wyrabiamy, aż ciasto nie będzie kleiło się do dłoni (ok. 5-10 min)
Jeśli używamy suchych drożdży: Wszystkie składniki przekładamy do miski i mieszamy. Następnie wyrabiamy, aż ciasto przestanie kleić się do dłoni. Wyrobite ciasto przekładamy do miski i smarujemy lekko olejem. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 1-1,5 godz). Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na kształt koła i wycinamy dość duże rogaliki (wielkość zależy od nas). Zwijamy od szerszej strony do węższej, zbliżając do siebie dwa końce, aby powstał rogalik. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i zostawiamy na pół godz. do napuszenia. Przed pieczeniem smarujemy roztrzepanym jajkiem z odrobiną wody i posypujemy dosyć obficie makiem. Pieczemy ok. 10 min. w temp. 200 C do powstania złotej skórki.
- 3 ILOŚĆ: 1 blaszka rogalików
- 4 Jeśli używamy świeżych drożdży: W 1 szklance ciepłego mleka rozprowadzamy drożdże z łyżką cukru oraz łyżką mąki. Odstawiamy na 15 min, aż drożdże zaczną pracować. Jajka roztrzepujemy, dodajemy resztę mleka, cukier, olej, sól i mieszamy do połączenia. Mąkę przesiewamy do dużej miski, dodajemy mieszankę jajeczną, zaczyn, masło i mieszamy drewnianą łyżką. Następnie wyrabiamy, aż ciasto nie będzie kleiło się do dłoni (ok. 5-10 min)

Jeśli używamy suchych drożdży: Wszystkie składniki przekładamy do miski i mieszamy. Następnie wyrabiamy, aż ciasto przestanie kleić się do dłoni.

- 5 Wyrobite ciasto przekładamy do miski i smarujemy lekko olejem. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 1-1,5 godz). Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na kształt koła i wycinamy dość duże rogaliki (wielkość zależy od nas). Zwijamy od szerszej strony do węższej, zbliżając do siebie dwa końce, aby powstał rogalik. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i zostawiamy na pół godz. do napuszenia. Przed pieczeniem smarujemy roztrzepanym jajkiem z odrobiną wody i posypujemy dosyć obficie makiem. Pieczemy ok. 10 min. w temp. 200 C do powstania złotej skórki.

Twoje notatki do przepisu: