

Drożdżowe rogaliki z konfiturą wiśniową



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	40 dag
masło	2/3 kostki
mleko 3,2%	0.5 szklanki
cukier drobny	6 łyżek
drożdże	3 dag
sól	szczypta
jajko	2 sztuki
konfitura wiśniowa	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** W małej miseczce podgrzać pół szklanki mleka, wsypać łyżeczkę cukru, wkruszyć drożdże, dodać łyżeczkę mąki pszennej, zamieszać delikatnie. Odstawić zaczyn w ciepłe miejsce.
- Do dużej miski przesiać mąkę pszenną, wbić jajko, dodać szczyptę soli, resztę cukru, wlać rozrobiony zaczyn i zagnieść ciasto. Gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki należy wlać ciepłe (ale nie gorące!) roztopione masło i ponownie zagnieść ciasto. Gdyby okazało się, że jest za rzadkie, wsypać jeszcze trochę mąki. Wyrobić dokładnie i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.
- Kiedy ciasto podwoi objętość, uformować z niego dwie kule i każdą osobno rozwałkować na placek. Następnie pokroić radełkiem do pizzy na 8 równych części. Rozłożyć na każdym trójkątku po porcji konfitury lub dowolnego kremu i zrolować zaczynając od ich podstawy.

- KROK 2 Układać rogaliki na wyłożonej pergaminem blasze, zachowując odpowiedni odstęp od siebie - rogaliki jeszcze urosną. Pozostałe jajko roztrzepać i pędzelkiem posmarować wierzch rogalików. Wstawić do piekarnika i piec w temp 170*c około 25-30 minut, aż nabiorą "rumieńca".
- KROK 3 Po wyjęciu i wystudzeniu można oprószyć cukrem pudrem.