

Na ciepło: Drożdżowe rogaliki z boczkiem i ogórkiem kwaszonym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka pszenna typ 650	300 g
drożdże suche	7 g
cukier	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
mleko ciepłe	210 ml
jajko	1 szt.
masło miękkie	35 g

Nadzienie

ogórki kwaszone	6 szt.
wędzony boczek	12 plastrów
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
jajko	1 szt. (do posmarowania rogalików)
majeranek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce wymieszać połowę mąki i drożdże. Dodać cukier i sól. Do mąki dodać jajko wymieszane z ciepłym mlekiem. Połączyć wszystkie składniki. Na koniec dodać pozostałą mąkę i masło, a następnie zagnieść ciasto. Ciasto przełożyć do miski posmarowanej olejem, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 1 - 1 ½ godziny. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
- KROK 2 Ogórki kroić wzdłuż na pół. Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany mąką blat, wyrabiać kilka minut i podzielić na 12 równych części. Każdą część rozwałkować na kształt trójkąta o podstawie równej długości plasterków boczku. Każdy plasterek boczku posmarować musztardą, położyć go na cieście, na boczku położyć połówkę ogórka i zwinąć w rogalik. Rogaliki położyć na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut.
- KROK 3 Piekarnik nagrzać do temperatury 190 stopni Celsjusza. Rogaliki posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać suszonym majerankiem. Piec ok. 20-25 minut.
- KROK 4 Drożdżowe rogaliki podawać na ciepło lub zimno. Smacznego!