Rogaliki

MARIA25

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 gram
masło	250 gram
cukier puder	4 łyżki
drożdże	30 gram
sól	10 gram
żółtko jajek	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w letnim mleku. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i solą. Zrobić głębienie i wlać mleko z rozpuszczonymi drożdżami. Wyrabiać szybko koniuszkami palców. Gdy ciasto będzie spójne, odstawiamy je na około godzinę do wyrośnięcia, po czym zagniatamy raz jeszcze i wstawiamy na pół godziny do lodówki. Zimne ciasto rozwałkujemy na cienki placek. Następnie na środku kładziemy masło. Brzegi placka składamy do środka jak kopertę i ponownie rozwałkujemy ciasto. Otrzymany placek składamy tak, aby otrzymać trzy warstwy jedna na drugiej i jeszcze raz rozwałkujemy. Placek złożymy jeszcze trzy razy w ten sam sposób, za każdym razem rozwałkowując go dokładnie. Następnie odkładamy ciasto na 15 minut. Z cienkiego plastra ciasta, kroimy trójkąty wielkości dłoni i zwijamy każdy, od podstawy do wierzchołka. Rogaliki układamy na stolnicy, posypanej mąką, na około 20 minut, do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do piekarnika każdy rogalik smarujemy rozmąconym żółtkiem. Piekarnik powinien być nagrzany do temperatury 220 stopni°C. Rogaliki pieczemy przez około 15 minut, aż będą rumiane. Rogaliki można zrobić z nadzieniem, np. konfiturą, lub czekoladą. Najsmaczniejsze, gdy są jeszcze ciepłe.