



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Rogaliki drożdżowe z powidłami wiśniowymi

Można wypełnić jakimkolwiek nadzieniem

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 30 dag
- drożdże, 2.5 dag
- cukier, 4 łyżk.
- margaryna, 3 dag
- jajka, 1 szt.
- mleko, 2 szkl.
- dżem, 250 g
- żółtka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać do miski. Drożdże wymieszać z łyżką cukru, kilkoma łyżkami mleka i łyżeczką mąki. Odstawić do wyrośnięcia na kilka minut. W tym czasie podgrzać resztę mleka, rozpuścić w nim resztę cukru i masło. Gdy zaczyn wyrośnie, dodać go wraz z jajkiem i mlekiem maślanym do mąki. Wyrobić dokładnie ciasto na gładką i miękką masę. W razie potrzeby podsypać mąką. Naczynie z ciastem przykryć folią spożywczą i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Na podsypanym mąką blacie rozwałkować połowę ciasta na okrągły placek. Radełkiem bądź nożem podzielić go promieniście na 12 części, brzegi posmarować delikatnie żółtkiem wymieszanym z łyżką mleka bądź wody, i na grubszy koniec nałożyć trochę powideł wiśniowych. Zwinąć rogaliki i układać na wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blasze. Z drugą porcją ciasta postąpić tak samo. Gotowe rogaliki posmarować żółtkiem i piec ok. 20 minut w temp. 180°C na złoty kolor.

