

Rogaliki drożdżowe z nadzieniem orzechowym

Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 100 ml mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto drożdżowe:

- około 570 g mąki pszennej
- 150 ml mleka
- 2 jajka
- 65 g masła
- 110 g cukru
- otarta skórka z połowy cytryny
- 0,5 łyżeczki soli

Składniki na nadzienie orzechowe:

- 200 g orzechów włoskich zmielonych
- 3 łyżki kakao
- 80 g cukru
- 100 ml gorącego mleka
- kilka kropel olejku migdałowego

Składniki na glazurę:

- 1 żółtko jaja
- 2 łyżki mleka

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy cukier, mąkę pszenną oraz ciepłe mleko (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na około 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto na rogaliki

Po około 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, do zaczynu dodajemy mleko, cukier, jajka i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę, szczyptę soli i wszystko mieszamy. Po chwili dodajemy roztopione i wystudzone masło. Mieszamy ponownie, aż ciasto wchłonie masło.



Ciasto przierzucamy na blat/stolnicę, obsypaną mąką i wyrabiamy około 10-15 minut (jeżeli używamy robota, to ciasto wyrabiamy przez niecałe 10 minut). Na koniec wyrabiania formujemy kulę i wkładamy ją do miski, obsypanej mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia na około 1-1,5 godziny.

Masa orzechowa

Orzechy włoskie mielimy np. w blenderze w urządzeniu do siekania lub mielimy w innym urządzeniu. Do zmielonych orzechów dodajemy kakao, cukier oraz olejek migdałowy i wszystko mieszamy. Następnie dodajemy gorące mleko i mieszamy, aż orzechy wchłoną dobrze mleko. Masę orzechową odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

Formowanie rogalików

Po wyrośnięciu ciasto wyciągamy z miski i przekładamy na blat obsypany mąką i minutkę wyrabiamy, żeby pozbyć się gazów. Ciasto wałkujemy na grubość około 0,5 cm. Następnie wycinamy prostokąt tak, żeby szerokość miała około 36 cm.

Ciasto po długości dzielimy na połowę, a następnie z każdej połówki wycinamy trójkąty. Pozostałe ciasto odkładamy pod ściereczkę, do późniejszego wykorzystania.



Na każdy trójkąt ciasta wykładamy łyżeczkę masy orzechowej i rozsmarowujemy po cieście, pozostawiając wolne miejsce na końcu trójkąta.

Od szerszego boku zwijamy ciasto po długości. Zwinięte ciasto lekko wykrzywamy w kształt rogalika.

Rogaliki przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Rogaliki układamy w odstępach.

Błazkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 minut, do podwojenia objętości. Pozostałe kawałki ciasta łączymy ze sobą wałkujemy i robimy następne rogaliki. U mnie wyszło 18 sztuk rogalików.

Glazura do bułeczek

Do miseczki dajemy żółto jaja oraz 2 łyżki mleka i dokładnie mieszamy. Gdy rogaliki podwoją swoją objętość smarujemy je glazurą.

Pieczenie rogalików

Błazkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 15 minut, używając grzałki góra, dół.

Po upieczeniu bułeczki wyciągamy z piekarnika i przekładamy na kratkę do wystudzenia. Po wystudzeniu obsypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

