

Bułeczki i rogaliki



Uniwersalne pieczywo do smarowania masłem, pyszne z twarożkami, żółtym serem, serkami topionymi, na pewno będzie smakowało naszym dzieciom. Dziś rano jedliśmy rogaliki z makiem posmarowane masłem do jajek na miękko.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- pół szklanki mleka
- 25g świeżych drożdży
- 1 niecała łyżeczka cukru
- 50g margaryny Kasi lub masła
- trochę mniej niż pół łyżeczki soli
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 1-2 łyżki maku
- 1-2 łyżki płatków owsianych (może też być sezam, gruba sól, siemę lniane lub otręby)

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do miski i rozcieramy z cukrem. Zalewamy połową ciepłego mleka, rozcieramy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

2. Mąkę mieszamy z solą, dodajemy do niej wyrośnięty rozczyń z drożdży, dwa żółtka oraz resztę mleka i lekko zagniatamy do połączenia składników. Margarynę roztopiamy i wlewamy do ciasta, zarabiamy razem, po czym ciasto wyrabiamy przez kilka minut. Po tym czasie ponownie przykrywamy i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.

3. Ciasto wałkujemy. Z części wycinamy trójkąty, rolujemy je od szerszego brzegu i formujemy rogaliki. Możemy też zrobić bułeczki chałki (czyli z trzech wałeczków pleciemy warkocze) lub paluchy. Bułeczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy i odstawiamy na 15 minut.

4. Rozkłóconym jajem smarujemy wierzchy bułeczek i posypujemy makiem, płatkami owsianymi, etc. Pieczemy na złoto przez około 25 minut w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza.