

Maślane rogaliki drożdżowe



Przeglądałam sobie dzisiaj statystyki bloga i wyczytałam, że w tym miesiącu miałam na niego ponad siedem tysięcy wejść. Tymczasem na blogu od dwóch miesięcy cisza... Tak trochę nie fair, prawda? A że wczoraj córka wyszukała mi jakiś stary przepis z gazety na rogaliki, kupiliśmy masło i mamy maślane rogaliki drożdżowe z marmoladą. Słodkiutkie, pyszne, kruchutkie. Idealne jako drugie śniadanie lub deser dla dziecka do szkoły. Córka zjadła dwa z mlekiem na kolację :)

Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 30g świeżych drożdży
- cukier wanilinowy lub prawdziwy waniliowy (opakowanie 16g)
- 100g białego cukru
- 2 całe jajka
- 200g prawdziwego masła (nie zastępujemy masła margaryną)
- 140g śmietany 18%
- marmolada (u nas truskawkowa)

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do szklanki lub do miseczki, dosypujemy łyżeczkę cukru, dolewamy połowę letniej śmietany. Dokładnie rozcieramy i odstawiamy do wyrośnięcia.

2. Mąkę, cukier, cukier wanilinowy, resztę śmietany, jajka oraz 70g stopionego (i przestudzonego masła) wkładamy do miski. Dodajemy wyrośnięty rozczyń z drożdży i wyrabiamy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego. Kiedy składniki się połączą, zarabiamy ciasto rękami. Zagniatamy, energicznie "wgniatając" powietrze do środka. Ciasto powinno być elastyczne i powinno łatwo odchodzić od rąk. Wkładamy je do miski obsypanej mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 30-45 minut do wyrośnięcia.

3. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na grubość 1-2cm, na połowie placka rozkładamy plasterki pozostałego masła. Składamy placek na pół, ponownie rozwałkowujemy, znowu składamy i jeszcze raz rozwałkowujemy. Składamy, zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki na 30 minut.

4. Ciasto krótko zagniatamy, po czym dzielimy na 3-4 części. Każdą rozwałkowujemy na kształt (mniej więcej) koła. Dzielimy na trójkąty. U góry każdego kładziemy łyżeczkę marmolady (najlepiej, by była twarda). Zawijamy i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Rogaliki pieczemy ok. 25-30 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu studzimy na kratce. Jeszcze ciepłe można polukrować, choć nie jest to konieczne.

