

Rogaliki drożdżowe

4 porcje 1godzina 30 minut

Składniki

- "120 g masła, pokrojonego w kostkę
- 200 ml mleka
- 20 g świeżych drożdży
- 3 żółtka
- 80 g cukru pudru
- 500 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 ubite jajko
- 50 g cukru"

Przygotowanie

1. "Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 120 g masła. Zamknij pokrywę kielicha."
2. Wymieszaj.
3. Dodaj 200 ml mleka, 20 g świeżych drożdży, 3 żółtka, 80 g cukru pudru, 500 g mąki chlebowej, 1 łyżeczkę soli, 1 łyżeczkę startej skórki z cytryny i 1 łyżeczkę soku z cytryny. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Ugniataj.
5. Natłuść plastikowy pojemnik z pokrywką (30x20x8 cm) i odstaw. Przełóż ciasto do przygotowanego pojemnika, przykryj i pozostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut.

6 Delikatnie zagnieć ponownie ciasto. Przykryj pojemnik i pozostaw na 30 minut.

7 Rozgrzej piekarnik do 210°C (góra-dół). Wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia i odstaw.

8 Przełóż ciasto na oprószony mąką blat. Ugnieć ciasto rękami i uformuj kwadrat o wymiarach około 20x20 cm. Podziel ciasto na 16 porcji o wymiarach około 5x5 cm. Uformuj je w kulki, przykryj kuchenną ściereczką i pozostaw na 10 minut.

9 Przy pomocy wałka, rozwałkuj porcje. Uformuj ciasto w rogaliki, wycinając trójkątnym, a następnie zwiń w kształt rogalika. Powtórz proces z pozostałymi porcjami i pozostaw, przykryte, na 15 minut. Posmaruj ubitym jajkiem i posyp cukrem.

10 Piecz przez 12 minut w temperaturze 210°C lub do uzyskania złotego koloru. Wyjmij z piekarnika i umieść na kratce. Pozwól lekko ostygnąć przed podaniem. Smacznego!