

Domowe rogalie śniadaniowe

Składniki

- 500g mąki pszennej typ 650
- 2 jajka
- 100g miękkiego masła
- 20g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 200ml ciepłego mleka
- Do posypania: mak/len/sezam/chia/czarnuszka

Wykonanie

1. W miseczce przygotowujemy zaczyn – rozcieramy drożdże z łyżką mąki, cukrem oraz ciepłym, ale nie gorącym mlekiem i odstawiamy do wyrośnięcia by zaczyn zaczął pracować.
2. Do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy wszystkie pozostałe składniki wraz z wyrośniętymi drożdżami i wyrabiamy gładkie elastyczne ciasto. Miskę z masą przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce by ciasto podwoiło swoją objętość.
3. Po wyrośnięciu ciasto ponownie przerabiamy na stolnicy. Następnie rozwałkowujemy okrąg i dzielimy go na 6 lub 8 równych części. Zawijamy ciasto zaczynając od szerszego końca. Przekładamy rogalie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy by nieco wyrosły.
4. Piekarnik nagzewamy do 190 stopni z grzałką góra-dół.
5. Rogale smarujemy mlekiem i ewentualnie posypujemy dowolnymi nasionami. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika.

Pieczenie

- ➔ Czas 24 min w temp 190 stopni grzałka góra-dół

Smacznego!