Rogale francusko-drożdżowe

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- masło - 30 dag
- drożdże - 5 dag
- mleko - 150 ml
- żółtka - 2 szt.
- cukier - 3 łyżka
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski pokruszyć drożdże, wymieszać z 1 łyżeczką cukru, 1 łyżką mąki i ciepłym mlekiem. Rozczyn przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem. W rondelku rozpuścić 10 dag masła, przestudzić. Mąkę przesiać, wlać do niej rozczyn, dodać utarte żółtka, wyrobić ciasto. Pod koniec dodać do ciasta masło i wyrabiać przez kilka minut. Ciasto przykryć ściereczką i wstawić na 3 godz do lodówki. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, przykryć pokrojonym zimnym masłem, brzegi zaginać do środka jak kopertę, tak aby masło było przykryte ciastem. Złożyć na pół i czynność tę powtórzyć 3 razy, powtórnie włożyć do lodówki na pół godziny. Następnie ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować, powtórnie złożyć w kopertę i ostatecznie cienko rozwałkować, pokroić na trójkąty i zwijać formując rogale. (na każdy trójkąt można ułożyć masę makową, orzechową lub marmoladę) Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawić na 15 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie włożyć do piekarnika i piec15-20 minut w temperaturze 190-200 stopni.