




## Rogale śniadaniowe

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

Rozczyn: -

świeże drożdże - 20 g

cukier - 1 łyżka

letnie mleko - 50 ml

mąka pszenna - 2 łyżka

Ciasto: -

mąka pszenna (typ 750 i 450 pomieszane) - 520 g

jajko - 1 szt.

żółtko - 1 szt.

miękkie masło - 80 g

sól - 1 łyżeczka

letnie mleko - 200 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W miseczce mieszamy dokładnie wszystkie składniki na rozczyn. Następnie odstawiamy na kilkanaście minut do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Do większej miski przesiewamy mąki. Dodajemy miękkie masło, jajko, żółtko, sól, mleko oraz wyrośnięty rozczyn. Całość zagniatamy lub wyrabiamy za pomocą robota z hakiem do ciast drożdżowych. Gdy ciasto będzie już elastyczne to przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na minimum 60 minut do wyrośnięcia.

**KROK 3:** Po tym czasie ciasto wykładamy na stolnicę i zagniatamy. Następnie ciasto rozwałkowujemy w duży okrąg. Wycinamy równe trójkąty (ok. 8 lub 10 równych części). Każdą zwijamy w równy rulonik, a brzeg mocno sklejamy.

**KROK 4:** Gotowe rogaliki układamy na foremce wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch lekko smarujemy roztrzepanym żółtkiem z odrobiną mleka. Posypujemy makiem lub sezamem i ponownie odstawiamy na minimum 15 minut, żeby rogaliki się napużyły. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do temp. 185°C. Piec przez 25-30 minut, aż rogaliki będą rumiane.