Rogaliki orkiszowe z makiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa + ok. 50 gram do podsypywania - 500 g
- mleko zwykłe / migdałowe - 100 ml
- ziemniaki ugotowane przepuszczone przez praskę - 1 szklanka
- żółtka - 3 szt.
- drożdże - 1/2 torebka
- cukier / ksylitol - 100 g
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- masa makowa / powidła śliwkowe - - trochę
- mak do posypania + żółtko do posmarowania - - trochę
- masło rozpuszczone wystudzone - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozpuścić w w ciepłym mleku z odrobiną cukru i mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią na puch. Mąkę wsypać do miski. Zrobić dołek i wlać wyrośnięty rozczyn. Wlać resztę mleka i rozpuszczone mleko, dodać ziemniaki. Razem zagnieść ciasto. Odstawić na ok. 60 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie zagnieść jeszcze raz. Wyłożyć na stolnicę, podzielić na dwie części. Rozwałkować ciasto jak na pizzę na grubość ok 3 mm. Podzielić na 16 części - trójkątów. Każdą część posmarować dość cienko masą makową lub jeśli nie mamy konfiturą śliwkową. Zacząć zwijać od podstawy trójkąta. Tak zwinięty rogalik układać na blasze. Następnie każdego posmarować żółtkiem wymieszanym z łyżką wody. Posypać makiem. Piec 30 minut w 180 stopniach C.