Słone rogaliki

paulina2157

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

50 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna typ 650 - 50 dag
- jajko - 2 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- drożdże - 2 g
- masło - 5 dag
- ziemniaki ugotowane - 10 dag
- mleko - 280 ml
- cukier - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło roztopić i ostudzić. Drożdże rozrobić z niewielką ilością mleka, szczyptą cukru i soli oraz mąki. Pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Zimne ziemniaki zmiksować z lekko podgrzanym mlekiem. Do mąki dodać drożdże, jajko, zmiksowane z mlekiem ziemniaki i sól. Zacząć wyrabiać ciasto, wlać masło i wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 3: Rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, na kształt koła a następnie pokroić na trójkąty. Zwijać od dłuższego brzegu do krótszego formując rogalika. Pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia.

KROK 4: Posmarować roztrzepanym jajkiem i oprószyć solą.
Piec na lekko brązowy kolor w temp. 180 stopni.