

Pyszne rogaliki

ROGALIKI CZEKOLADOWO-KOKOSOWE



Rozczyn: 250 ml mleka • 2 łyżki cukru • 1 op. suszonych drożdży (7 g).

Ciasto: 3 jaja • 250 ml oleju • 150 g wiórków kokosowych • 3 łyżki kakao • ok. 1 kg mąki.

Syrop: 300 ml wody • 300 g cukru • 1,5 torebki cukru waniliowego.

Przygotować rozczynek: do letniego mleka dodać cukier i drożdże, poczekać, aż nasz starter ruszy i podwoi swoją objętość.

Przygotować ciasto. Zmiksować jaja, dodając powoli olej i wyrośnięty rozczynek. Masę podzielić na dwie części. Do pierwszej wsypać wiórki kokosowe i dodać tyle mąki, aby ciasto było lekko ściśle. Do drugiej masy dodać 3 łyżki kakao i mąkę, wyrabiając ciasto jak poprzednio. Przełożyć porcje ciasta do miseczek, przykrywając je ściereczką i odstawiając, aż powiększą swoją objętość. Po tym czasie każde ciasto trzeba podzielić na 4 równe części. Wziąć pierwszy kawałek ciemnego ciasta, rozplaszczyc go w dłoniach i rozwałkować go w kształcie koła na lekko posypanym mąką blacie na grubość 3 - 4 mm. Tak samo postąpić z jasnym ciastem. Na ciemny krążek nałożyć jasny (teraz nasze ciasto jest bardzo grube) i wałkując, powiększyć koło, przy okazji ciasta się skleją. Rozwałkowane koło podzielić na 8 części. Każdy powstały trójkąt należy rozwałkować wszerek i wzdłuż, aby była możliwość zwinienia ciasta w rogalik. Podstawę rogalika lekko naciąć po środku na 1 cm i całość zwinąć od podstawy do stożka. Końcówkę lekko zwilżyć, aby ładnie skleila się z ciastem i ukształtować lekko wygięty rogalik. Odkładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Postępować tak z pozostałymi trójkątami i ciastem. Z podanej porcji wychodzą 32 rogaliki. Nagrząć piekarnik do 180° C. Rogaliki piec 15 - 20 minut.

Przygotować syrop. Cukier rozpuścić w wodzie i gotować, aż się trochę zredukuje (stanie się gęściejszy). Upieczone rogaliki pokryć powstałą pomadą. Kiedy wchłonie się, smarować ciastka kolejny raz, aż do wyczerpania syropu. Pokrycie lukrem utrzymuje rogaliki dłużej świeże i nadaje im słodczy.

CROISSANTY



2 łyżki + 1 łyżeczka suchych drożdży • 70 ml (1/3 szklanki) wody o temperaturze pokojowej • 570 g (4 szklanki) mąki pszennej do wypieków (np. tortowej) • 50 g (1/4 szklanki) cukru • 1 łyżka soli • 250 ml (1 szklanka) mleka o temperaturze pokojowej • 250 g masła średnio schłodzonego • 1 roztrzepane jajko.

W kubeczku wymieszać drożdże z wodą, odstawić na 5 minut. W dużej misce umieścić mąkę, cukier, sól, mleko i drożdże, wymieszać za pomocą drewnianej łyżki, później mieszać składniki ręką lub mikserem z hakiem do ciasta drożdżowego. Kiedy ciasto zacznie formować się w kulę, wyjąć je na posypaną mąką stolnicę, wyrabiać delikatnie przez 5 minut, rozplaszczając ciasto i zbierając boki do środka. Im mniej wyrabiania, tym lepsze ciasto. Uformować kulę z ciasta, włożyć ją do miski wysmarowanej masłem, przykryć folią przezroczystą i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę w temperaturze pokojowej. Wstawić do lodówki na kolejne 1/2 godziny.

Na lekko posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na prostokąt około 23 x 38 cm, gruby na 1 cm. Zostawić na 5 minut. Masło rozplaszczyc i uformować prostokąt 12 x 8 cm, gruby na 1 cm (masło powinno mieć taką samą konsystencję jak ciasto). Masło ułożyć w dolnej części prostokąta (powinno zajmować 1/3 jego część), zawinąć górną 1/3 część prostokąta w stronę środka, a dolną 1/3 część z masłem zawinąć na górną 1/3 część (tak jak składa się list urzędowy). Docisnąć i zlepować brzegi.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto wzdłuż na prostokąt 3 razy dłuższy od wyjściowego, powinien mieć około 40 cm długości i być na 2 cm grubo. Ponownie złożyć jak list. Ułożyć na talerz i włożyć do lodówki bez przykrycia na 10 minut.

Ponownie rozwałkować ciasto wzdłuż na prostokąt 3 razy dłuższy niż wyjściowy. Ponownie złożyć na 3 części jak list. Schłodzić przez 10 minut. Jeszcze raz rozwałkować na prostokąt i złożyć jak list. Ciasto obsypać mąką, zawinąć dokładnie w folię i włożyć do lodówki na minimum 2 godziny.

Ciasto rozwałkować na długi, płaski prostokąt około 30 x 76 cm i cienki na 1/2 cm. Oстрыm nożem przekroić ciasto w połowie, przyciąć równo boki. Ciasto pokroić na trójkąty, wysokie na około 15 cm od wierzchołka do podstawy trójkąta. Zwinąć w rogale, rozpoczynając od podstawy trójkąta do końca wierzchołka. Dwie blachy do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć rogale zawiniętym wierzchołkiem pod spód rogala. Układać je na blasze w odstępach 5 cm, wyginać w kształt księżycy i delikatnie przyciskać końce do podłoża. Posmarować jajkiem i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 2 godziny bez przykrycia.

20 minut przed pieczeniem nagrzać piekarnik do 220° C. Rogale ponownie posmarować jajkiem i wstawić do środkowej części piekarnika, temperaturę obniżyć do 200° C. Rogale piec przez 15 - 20 minut na złoty kolor. Studzić na metalowej kratce. W trakcie pieczenia pierwszej partii, drugą blachę włożyć bez przykrycia do lodówki.

ROGALIKI WARSTWOWE



1 kg mąki • 70 g drożdży • 250 ml ciepłego mleka • 50 ml kwaśnej śmietany • 3 jajka • 1 łyżeczka soli • 4 łyżki cukru • 200 g miękkiego masła • jajko + łyżka wody.
Nadzienie (według uznania): krem orzechowy, twarda marmolada.

Do 1/2 szklanki mleka wkruszyć drożdże, wsypać łyżeczkę cukru, wymieszać do rozpuszczenia i odstawić do wyrośnięcia.

Do dużej miski wsypać mąkę, dodać cukier, sól, kwaśną śmietanę i jajka, wymieszać. Do mąki wlać drożdże i resztę mleka. Zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić na godzinę.

Błat posypać mąką, wyłożyć ciasto i podzielić na pół, każdą połowę rozdzielić na 8 części. Każdą kulkę rozwałkować do wielkości naleśnika, posmarować masłem, przykryć kolejnym plackiem, posmarować masłem i tak do 8. placka (ostatniego placka nie smarować masłem). Stos ciasta rozwałkować na kształt koła o średnicy 55 cm. Podzielić na 12 trójkątów, nałożyć nadzienie i zwinąć formując kształt rogala. Posmarować jajkiem wymieszanym z wodą. Odstawić na 15 - 30 minut. Tak samo postąpić z drugą częścią ciasta. Piec na złoty kolor w temp. 200° C.

ROGALIKI ZIEMNIACZANE Z MARMOLADĄ



350 g mąki pszennej • 250 g ugotowanych ziemniaków • 150 g cukru pudru • 1 jajko • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 1 łyżka oleju słonecznikowego lub rzepakowego • twarda marmolada na nadzienie • 1 jajko do posmarowania rogalików przed pieczeniem.

Ziemniaki zmielić, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, cukier, olej i jajko. Zagnieść ciasto, podzielić na kilka części i cienko rozwałkować (na grubość około 2 - 3 mm). Przy pomocy dużego talerza wyciąć z ciasta koło. Podzielić jak pizzę, na 8 trójkątów, na każdy nałożyć łyżeczkę nadzienia i zwijając ku środkowi, formować rogaliki. W taki sam sposób postąpić z pozostałymi kawałkami odłożonego ciasta. Przed pieczeniem rogaliki posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką wody, można oprószyć je perłowym cukrem. Rogaliki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 25 minut w temperaturze 170° C na złoty kolor.

KRUCHE ROGALIKI Z POWIDŁAMI



3 szklanki mąki • 250 g margaryny do pieczenia • 250 g serka homogenizowanego
Nadzienie: konfitura, powidła.

Wszystkie składniki zagnieść ze sobą. Ciasto podzielić na 4 części i rozwałkować na koło. Koło podzielić na 8 części. Na każdym trójkącie położyć małą łyżeczkę konfitury i zwijać rogaliki. Przygotowane rogaliki kłaść na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec do uzyskania pięknego, złotego koloru w temperaturze 180° C (około 20 minut). Upieczone rogaliki posmarować lukrem.