

• ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE •

Składniki na ciasto:

- 200 ml mleka
- 500 g mąki pszennej (wrocławskiej typ 500)
- 30 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 60 g miękkiego masła
- 60 g cukru
- 2 jajka
- 1/4 łyżeczki soli
- 350 g masła

Opcjonalnie (na polewę):

- lukier i posiekane orzechy włoskie

Nadzienie:

- 300 g białego maku
- 300 g cukru
- 500 ml mleka
- 200 g suchych biszkoptów
- 50 g miękkiego masła
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- 50 g rodzynek
- 50 g skórki pomarańczowej
- 1/2 łyżeczki naturalnego ekstraktu migdałowego
- 2-3 jajka

Przygotowanie:

Mak wsypać do miski i zalać gorącym, ugotowanym mlekiem. Odstawić na 2 godziny. Na sito wyłożone gazą przełożyć mak i zostawić do osączenia na 1 godzinę. Wysuszone biszkopki zetrzeć na tarce. Mak wraz z cukrem dokładnie zmieszać. Dodać orzechy, rodzynki, skórkę, masło, 2 jajka i ekstrakt migdałowy. Wszystko wymieszać.

Następnie, do letniego mleka dodać drożdże i cukier i odstawić na 10 minut. Po tym czasie wymieszać. Dodać mąkę, masło, jajka i sól. Całość zmiksować (końcówki haki) do uzyskania gładkiego ciasta. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Na oprószonym mąką blacie ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości 1 cm. 2/3 ciasta pokryć kopczykami z masła. Ciasto złożyć na trzy części tzn. najpierw założyć 1/3 ciasta bez masła, a następnie 1/3 ciasta z masłem. Docisnąć, żeby rozprowadzić masło. W ten sposób otrzymujemy trzy warstwy ciasta i dwie warstwy masła. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez ok. 30 min. Następnie, rozwałkować je na prostokąt i złożyć na 3 części. Poniżej włożyć do lodówki. Czynności te wykonać jeszcze dwa razy. Gotowe ciasto podzielić na 2 części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości 0,5 cm. Na każdym trójkącie ciasta wycisnąć po dwa ślimaczki nadzienia. Podstawę trójkąta założyć na nadzienie na wysokość 4 cm i część zawiniętą naciąć. Rogale zwijać od podstawy trójkąta. Gotowe ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 40 minut. Piec w temp. 210°C przez ok. 20 minut. Po upieczeniu, opcjonalnie, polać lukrem i posypać orzechami.

Smacznego!