

ROGALICZKI DROŻDŻOWE

SKŁADNIKI:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 i ½ szkl mleka (może być roślinne)
- 3 łyżki oleju
- 25 g drożdży
- ziarna: mak, sezam biały - czarny, siemię lniane, pokruszone pestki dyni
- 1 jajko - do posmarowania



1. Połącz ze sobą wszystkie składniki, jeśli ciasto będzie się kleić dosyp mąkę. Pozostaw do wyrośnięcia na 30 min.
2. Wyrośnięte ciasto ugniataj jeszcze przez chwilę.
3. Ugniecione ciasto podziel na 2 części.
4. Z każdej części uformuj koło (możesz użyć to do tego dużego talerza, aby oba kawałki były równe)
5. Podziel ciasto na 8 części i z każdej z nich uformuj rogaliczka.
6. Formowanie rogalika - zacznij związać ciasto od szerszej części ciasta do węższej. Uformowanego rogalika wyłóż na blachę (węższą część ciasta schowaj pod spód rogalika, aby w czasie pieczenia nie rozwinął się rogalik)
7. Uformowane rogaliki pozostaw jeszcze na 20 min. do wyrośnięcia.
8. Następnie posmaruj rogaliki jajkiem i posyp ulubionymi ziarnami.
9. Piec w 180 stopniach / ok 20 min.

MOJE NOTATKI: