

---

# Rogaliki z jabłkami (drożdżowe)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4094 razy.

skład:

- 1kg maki tortowe
- 1,25 paczki margaryny najlepiej KASI
- 1 opakowanie drozdzy (swieze)
- mleko
- jablka (kwasne)
- cynamon
- cukier
- 3 jajka

Po pierwsze starajcie sie robic z wieczora ciasto , najlepsze jest jak wyrobione bedzie roslo przez noc.Nie jest to jednak konieczne. Najpierw pszesypujecie make przez sitko do miski. Musi byc dobrze ona ;-)) maka napowietrzona. Rowniez przez sitko przesiewacie kubek cukru pudru. W miedzyczasie mozna przygotowac rozczyzn drozdzowy.

Rozczyn:

Na troszke mniej niz polowa kubka mleka dodajecie 2 lyzecki plaskie od herbaty cukru,taka sama jedna lyzeczke maki , cale opakowanie drozdzy.Nalezy to teraz wymieszac do jednolitej konsystencji. Drozdze powinny sie rozposcic. UWAGA: Mleko nie moze byc gorace. Tylko letnie,ale nie za zimne. Kubas przykryc spodeczkiem. Rozczyn da o sobie znac w pare minut...

A my zajmiemy sie teraz rozpuszczeniem margaryny.Ja zawsze robie to w mikrofalni bo jest najszybciej. Gdy Ta owa Garyna sie rozpusci i nie bedzie goraca wlewamy do miski z reszta , w miedzyczasie rozczyzn powinien sie zapienic...To my mu w miche :-))!!!

Pozostalo teraz wygniesc Ciasto uczciwie...po Bozemu. Ta czynnosc uwielbiam, mietolic ,za bedzie jednolite (dla nie zaawansowanych -az odlizie od rak).Jak ciasto zostanie wyrobione...wkladam w szczelna torebke foliowa...a potem w druga...tak na wszelki wypadek...(Torebka musi byc 2 razy wieksza co najmniej od objetosci ciacha przed wyrosnieciem) teraz napelniamy zlew zimna woda...i wkladamy don torbe..oczywiscie szczelnie zawiązana...aby woda sie nie wdala ciastu. Teraz Ciacho sobie tam polyzy...z conajmniej 2 godziny... Zasada mowi iz wyciagamy jak wyplynie z torba na wieszch. Najlepiej jednak aby pobyl tak przez noc. Jak Ciasto wyrosnie My sie wezmiemy w miedzyczasie za jablka. Obieramy ze skorki kroimy w czastki i do miski....

Pustej nie tej z Ciastem !!! ;-)) hi posypujemy cynamonem i skrapiamy cytryna, aby nie sciemnialo. Teraz wyjmujemy z torebki ciasto wyrosniete ponad 2,5 raza na obietosc , tak wyrasta powaga. odrywamy kawalek i walkujemy na posypanym uprzednio maka blacie. Walkujemy na cieniutkie placki , nastepnie z tych plackow wykrawamy trojkaty.Ukladamy na nich czaski jablek i zawijamy zaczynajac od szerokiego konca. Teraz juz zostalo nagrzac piec do 180 stopni. Posmarowac wierzch rogalikow bialkiem pozostalym z 2 jajek. Wsadzamy do pieca i pilnujemy aby sie nie przypalilo...Blache smarujemy oczywiscie tluszczem.. margaryna. Rogaliki z tej ilosci produktow srednio liczac wchodza do piecyka na trzy razy.

Tego wychodzi ponad 100 rogalikow.

Zycze Smacznego i czekam na komentarze

From: "Adam Kozlowski" <sp5vyh1@polbox.com>