Chałka / Rogale drożdżowe

Dodano: 2006-05-26 12:28:55
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3238 razy.

600 g mąki pszennej
200 -250 ml ciepłego mleka (zależy od suchości mąki)
50 g cukru
1 jajko
2 żółtka
40 g drożdży
50 g rozpuszczonego masła
wanilia
ew. skórka pomarańczowa lub cytrynowa

W mleku rozpuścić drożdże z cukrem i solą, dodać jajko, żółtka, wanilię, skórkę i mieszając ręką dosypywać makę. Ciasto wyrabiać do momentu gdy pojawią się pęcherzyki powietrza (jeśli składniki są ciepłe to trwa to chwilkę:)).
Wtedy dodać ciepły tłuszcz i chwilę jeszcze wyrabiać . Odstawić do wyrośnięcia (powinno podwoić objętość).
Wyrzucić na stolnicę, wcześniej podsypana mąką (może się lekko kleić), rozciągnąć rękoma, pociąć na 3 pasy. Z jednej strony zlepić i zapleść warkocz. Przenieść na blachę (brzegi podwinąć pod spód)posmarować mlekiem lub jajkiem (można posypać kruszonką)i odstawić by trochę podrosło. Piec ok 30- 40 min. w temp. 180-190 stopni C.
Jeśli chcesz zrobić rogale to ciasto (podzielić na 3-4) części trzeba rozwałkować (cały czas używając po trosze mąki)na kształt koła, pokroić na trójkąty (zwykle robię dość duże), brzegi posmarować mlekiem lub jajkiem i zwinąć od szerszej strony(można nadziać). Wierzch posmarować mlekim lub jajkiem. Piecze się je ok 25 min (mają być lekko brązowe). Smacznego:)

Nadesłał: Irena <irenaMos@interia.pl>