

---

# Chałka / Rogale drożdżowe

Dodano: 2006-05-26 12:28:55

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2996 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 mąkę. Ciasto wyrabiać do momentu gdy pojawią się pęcherzyki powietrza (jeśli składniki są ciepłe to trwa to chwilę:)).

Wtedy dodać ciepły tłuszcz i chwilę jeszcze wyrabiać. Odstawić do wyrośnięcia (powinno podwoić objętość).

Wyrzucić na stolnicę, wcześniej podsypaną 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 rogalę 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 mlekiem lub jajkiem. Piecze się je ok 25 min (mają być lekko brązowe). Smacznego:)

Nadesłał: Irena <irenaMos@interia.pl>