

# Dzień Rogalika



30 STYCZNIA

Podobno rogale  
zawdzięczają  
swój kształt  
bawolim rogom.

Rogaliki to  
smakołyk,  
którym ludzie  
zajadają się od  
wieków.



# Słynne rogaliki



01.

## Świątomarcińskie

Polski przysmak wykonany z ciasta półfrancuskiego z białym makiem i bakaliami. Stanowią od 1860r. symbol Poznania.

02.

## Croissanty

Duma kuchni francuskiej. Wypiekane jest z ciasta francuskiego, tradycyjnie nie posiadają nadzienia.

03.

## Cornetto

To rogale również z ciasta francuskiego, ale pochodzą z Włoch. Podaje się je z kawą cappuccino. Może być pusty lub nadziewany: dżemem, czekoladą czy na wytrawnie.



# Drożdżowe rogaliki z białym serem

## Składniki na około 45-50 rogalików:

- 1100 g mąki pszennej tortowej
- 20 g drożdży suchych
- 600 ml letniego mleka
- 4 jajka
- 160 g masła, roztopionego
- 150 g cukru
- pół łyżeczki soli

### Nadzienie:

- 600 g twarogu półtłustego lub tłustego
- 2 żółtka
- 10 (50g) łyżek cukru z wanilią

Składniki rozetrzeć do połączenia.

### Dodatkowo:

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka, do posmarowania przed pieczeniem
- cukier puder do oprószenia

## Wykonanie:

Przesianą mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami, dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając rozpuszczony tłuszcz. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do podwojenia objętości (około 1,5 godziny). Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Wyrośnięcie ciasto krótko zagnieść, podzielić na części. Każdą część rozwałkować na długi prostokąt o szerokości ok 35-40 cm. Nożem wycinać naprzemiennie trójkąty o krótkiej podstawie i długich bokach (podstawa ok. 16 cm). U podstawy każdego trójkąta nakładać 1 łyżeczkę nadzienia serowego. Zwijać od podstawy w kierunku wierzchołka w taki sposób, by koniec wierzchołka znalazł się pod spodem rogalika (w przeciwnym wypadku rogaliki będą rozwijały się podczas pieczenia).

Układać na blaszce, w sporych odległościach od siebie. Pozostawić w ciepłe do czasu podwojenia objętości (około 30 minut).

Przed samym pieczeniem posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką mleka. Piec w temperaturze 190°C przez około 15-20 minut lub do złotego koloru. Wyjąć, wystudzić na kratce. Po lekkim przestudzeniu oprószyć cukrem pudrem.

**Uwagi:** z ciastem bardzo dobrze się pracuje, jest miękkie, elastyczne. Z przepisu otrzymujemy ok. 45 sztuk rogalików o wadze między 35 g-45 g.

