

Rogaliki z rodzynkami



Składniki

500 g - mąki
30 g - świeżych drożdży
lub 1 opakowanie
suszonych
100 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
- szczypta - soli
100 g - masła lub
margaryny
jaja
1/8 l - letniego mleka
100 g - rodzynek
żółtko i 2 łyżki mleka do
powleczenia

Opis wykonania

Rogaliki z ciasta drożdżowego z rodzynekami.

Z podanych składników przygotować ciasto drożdżowe. Rodzynki zagnieść w cieście i pozostawić ciasto na 20-30 minut do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na trzy równej wielkości kawałki. Z każdego kawałka uformować wałek i z trzech wałków upleść luźny warkocz. Warkocz ten położyć na nasmarowanej patelni uniwersalnej i ponownie pozostawić na 20 minut do wyrośnięcia. Warkocz powinien błyskawicznie wyrosnąć powiększając się w przybliżeniu o połowę. Rozmieszać żółtko z mlekiem. Mieszaniną równomiernie posmarować warkocz i piec w podany sposób.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 160-180°C, 30-40 minut.

Wariant: warkocz można upiec całkowicie bez rodzynek lub dodać do ciasta kawałki czekolady.

Wskazówka: posmarowanie warkocza mieszaniną żółtka i mleka zapewnia piękne zrumienienie powierzchni.