

Poranne rogaliki



Składniki

25 g - świeże drożdże
1 szklanka - letnie mleko
2 łyżka - cukier
590 g - mąka
1 szt. - jajko
1 szt. - banan
0,5 łyżeczka - sól
70 g - roztopione masło
1 szt. - roztrzepane jajko
50 g - sezam
1 łyżka - sok z cytryn

Opis wykonania

Poranne rogaliki z dodatkiem banana. Idealne smakują z dżemem, serem, wędliną, a nawet samym masłem!

Najpierw robimy rozczyn. Do garnuszka z letnim mlekiem (nie gorącym) dorzucamy drożdże, cukier oraz łyżkę mąki. Mieszymy i odstawiamy na 15 minut aż drożdże zaczną pracować. Obranego banana wrzucamy do miski i rozgniatamy widelcem. Skrapiamy sokiem z cytryny. Do misy miksera wrzucamy kolejno: mąkę, jajko, sól, banana oraz drożdżowy rozczyn. Zaczynamy wyrabiać (hakiem). Powoli dolewamy rozpuszczone masło. Ciasto wyrabiamy ok 10 minut mikserem lub ok 20 minut ręcznie. Wyrobite ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. godzinę. Po tym czasie ciasto podzielić na 10 części. Każdą rozwałkować na owalny placuszek i zwinać wzdłuż krótszego boku. Rogale ułożyć na blaszce w dużych odstępach. Każdego rogalika posmarować jajkiem i posypać sezamem. Poczekać ok. 15 minut aby rogaliki podrosły. Wyrośnięte rogalie piec w temperaturze 190 stopni Celsjusza (bez termoobiegu) przez ok 20 minut. Smacznego! :)