Przysposobienie do pracy kl. III SPDP 08.06.2020 – 12.06.2020

Wtorek: analiza przepisu na rogaliki.

Środa: pieczenie rogalików.

Piątek: Prace porządkowe.

**Przepis na: Rogaliki drożdżowe**

 Przygotowanie: 70 min  Pieczenie: 25 min  Łącznie: 95 min

**Składniki:**

**Rozczyn:**

* 20 g drożdży świeżych
* 1 łyżka cukru
* 1 łyżka mąki
* 50 ml ciepłej (nie gorącej!) wody

**Ciasto:**

* 150 ml ciepłego (nie gorącego!) mleka
* 420 g mąki pszennej
* 3 łyżki cukru pudru
* 90 g rozpuszczonego masła
* 2 żółtka

**Dodatkowo:**

* roztrzepane jajko
* dżem  lub marmolada
* cukier puder do oprószenia

## Jak zrobić rogaliki drożdżowe?

**Krok 1**

Do kubka kruszymy świeże drożdże, a następnie dodajemy łyżkę cukru, ciepłą wodę i łyżkę mąki. Dokładnie mieszamy i odkładamy na około 10 minut do wyrośnięcia rozczynu.

**Krok 2**

Nasz rozczyn powinien zwiększyć swoją objętość (jeżeli drożdże nie urosły tzn. że np mieliśmy stare drożdże lub dodaliśmy zbyt ciepłego mleka czy wody itp.)

Do osobnego naczynia wsypujemy mąkę, pozostałe składniki oraz rozczyn i dokładnie mieszamy. Wyrabiamy ręcznie przez 5 minut, aby ciasto było jednolite i gładkie. Następnie je przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 60 minut, aby podwoiło swoją objętość.

**Krok 3**

Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na kształt dużego koła. Za pomocą noża kroimy dzielimy na podłużne trójkąty. Nakładamy łyżeczkę gęstego dżemu lub marmolady i zwijamy ciasto w rulon (tak, aby nadzienie nie miało jak wypłynąć ze środka) w kształt rogalika.

**Krok 4**

Rogaliki odkładamy na ok. 15 minut do lekkiego wyrośnięcia. Wierzch smarujemy roztrzepanym jajkiem. Piec do zarumienienia w temp. 180 stopni przez ok. 22-25 minut. Ostudzone rogaliki oprószyć cukrem pudrem lub posmarować lukrem. Smacznego!