

Предлагаем приготовить нежные и воздушные мини-рогалики. Вы можете использовать любую начинку твердой консистенции: пектиновый мармелад или мармелад в сочетании с кусочком ореха, джем, консервированные вишни, банан, повидло, вареное сгущенное молоко.



Категорически не рекомендуем варенье и железные мармеладки. Как бы Вы их не загущали – они все равно будут вытекать из рогалика, и подгорать в процессе готовки.

Можно использовать апельсиновые или лимонные цукаты, предварительно замочив их в коньяке. Если Вы решите использовать в качестве начинки шоколад, обязательно предварительно разделите его на маленькие кусочки и заморозьте в морозилке. Так как, в промышленных условиях используют специальный термоустойчивый шоколад, существенно отличающийся от обычного, температурой плавления.

Состав теста для рогаликов:

- 10г сухих быстродействующих дрожжей;
- 1,5 стакана молока;
- 700-800г муки;
- 3 яйца;
- 200г сливочного масла или маргарина;
- 0,5 чайной ложки соли;
- 1-2 пакетика ванильного сахара;
- 3 столовые ложки сахара.

Приготовление теста:

Смешайте сухие быстродействующие дрожжи с мукой и перемешайте их. Яйца разотрите с сахаром и размягченным при комнатной температуре маслом или маргарином. Добавьте соль, ванильный сахар. Перемешайте. В данном случае не нужно размешивать масло/маргарин до однородной консистенции с яйцами. Ваша задача растереть масло/маргарин до консистенции плавающих тонких кусочков и пластинок в яичной смеси. Это придаст более слоистую структуру тесту при замесе. Добавьте муку с дрожжами, молоко. Замесите мягкое эластичное тесто. Муки может потребоваться немного больше или меньше, чем указано в рецепте. Это зависит от размера используемых яиц и качества используемой муки.

Приготовление рогаликов:

Кусочек теста размером с яблоко, раскатайте толщиной не более 1/2см и размером с десертную тарелку. Ножом разрежьте получившийся круг по линии диаметров на 8 секторов. На практике Вы разрезаете круг теста на 4-ре части, каждую из которых разрезаете еще пополам. Вы получите 8 треугольников. На внешний (широкий) край треугольника положите немного начинки. Сверните треугольник в форме рогалика и обмакните верхнюю сторону в блюдце с сахаром. Рогалики выкладывайте на противень, смазанный маслом и припорошенный мукой. Или используйте бумагу для выпечки. Выпекайте рогалики при температуре 180°С 20-25 минут до зарумянивания.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.