

Rogale Poznańskie

SKŁADNIKI

CIASTO (PRZEPIS NA 28 SZT)

250 g	DROŻDŻÓWKA 25%	1000 g	MĄKA PSZENNA TYP 500
140 g	MARGARYNA SOLIS 82% ALFAPRO	250 g	JAJA
50 g	DROŻDŻE PIEKARSKIE	150 g	CUKIER KRYSTAŁ
400 g	ALFAPRO MLEKO UHT 3,2%	300 g	MARGARYNA PUFF PASTRY 80% ESPERTO

MASA MAKOWA

1000 g	MASA MAKOWA MOKRA Z BIAŁEGO MAKU	100 g	RODZYNKI
100 g	SKÓRKA POMARAŃCZOWA KANDYZOWANA ALFAPRO	100 g	ORZECHY ARCHAIDOWE DROBNO SIEKANE 1/3
50 g	ORZECHY WŁOSKIE	250 g	OKRUCHY BISZKOPTOWE
150 g	WODA DO NAMOCZENIA OKRUCHÓW	100 g	MARGARYNA SOLIS 82% ALFAPRO
wg. uznania	AROMAT POMARAŃCZOWY ALFAPRO		

DEKORACJA

500 g	POMADA WODNA ALFAPRO	50 g	ORZECHY ARCHAIDOWE DROBNO SIEKANE 1/3
30 g	ORZECHY WŁOSKIE		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Wszystkie składniki na ciasto mieszamy przez około 3 min. na wolnych obrotach, a następnie przez około 8 min na średnich obrotach.
- 2 Ciasto powinno odchodzić od kotła i mieć sztywną strukturę. Gotowe ciasto odstawiamy do chłodni na około 30 min. Po odpoczynku ciasto jest gotowe do wałkowania.



3

Z ciasta wałkujemy prostokąt o grubości około 5 milimetrów. Na 2/3 powierzchni rozwałkowanego ciasta nakładamy rozwałkowaną wcześniej margarynę Esperto.

4

1/3 część ciasta niepokrytą tłuszczem zakładamy na tłuszcz do połowy i przykrywamy pozostałą częścią ciasta z tłuszczem. Po złożeniu w ten sposób otrzymamy dwie części tłuszczu.

6

Pozostawiamy do odpoczynku na około 20 min. Wałkujemy ponownie ciasto do prostokąta i składamy na cztery uzyskując 24 warstwy tłuszczu. Wałkowanie i składanie ciasta z tłuszczem daje nam listkowanie wypiekanego produktu i jego niezwykłą chrupkość.

8

Wszystkie składniki na masę makową łączymy. Na trójkąty szprycujemy masę makową z białego maku (w kształcie litery L). Masy powinno być wagowo więcej niż ciasta.

5

Obracamy o 90 stopni i wałkujemy na grubość ok. 7mm. Składamy na trzy. Otrzymujemy w ten sposób 6 warstw tłuszczu.

7

Ciasto rozwałkowujemy na grubość około 4 mm i wycinamy z niego trójkąty o bokach około 10-15 cm.

9

Koniec trójkątów zakładamy na masę makową i nacinamy na środku, rozszerzamy i zwijamy w kształcie podkowy tak, aby nadzienie było ułożone równoległe po obu stronach rogalika. Nie poddajemy zwiniętych rogalików procesowi rozrostu (fermentacji) ponieważ zaniknie w nich listkowanie.

10

Układamy rogaliki na blaszkach i wypiekamy w piecu w temp. około 200 stopni Celsjusza przez około 20 min.

11

Jeszcze ciepłe rogaliki smarujemy pomadą i posypujemy posiekanymi orzechami arachidowymi i włoskimi.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

