

Rogale marcińskie z białym makiem

(dla odważnych 😊 !!!)

Ciasto:

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 225 g masła w temperaturze pokojowej (2 łyżki odłożyć do ciasta)
- 1 torebkę suchych drożdży
- 1 szklankę letniego mleka
- 1 jajko
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- Nadzienie:
- 300 g białego maku
- 100 g masy marcepanowej (lub marcepanowego batonika)
- 100 g orzechów włoskich
- 2-3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 2-3 łyżki śmietany
- Dodatkowo:
- 1 jajko
- 2-3 łyżki mleka

Przygotowanie

1.

Mąkę łączymy z suchymi drożdżami i resztą składników. Na koniec dodajemy 2 łyżki masła i zagniatamy ciasto. Zawijamy je w folię spożywczą i chowamy do lodówki na godzinę.

Wyciągamy ciasto z lodówki i delikatnie podsypując je mąką wałkujemy na duży prostokąt. Na całości smarujemy pozostałe masło - zostawiamy tylko centymetrowy margines na brzegach ciasta.

Chwytny ciasto za jego górną część i składamy do połowy, następnie dolną część ciasta zawijamy na tę poprzednią część i zlepiamy boki bardzo dokładnie. Tak powstałą "kopertę" wałkujemy, składamy tak jak poprzednio, owijamy w folię i chowamy do lodówki na co najmniej 30 minut.

Wyciągamy ciasto z lodówki i znów wałkujemy i składamy - jak poprzednio. Ciasto należy składać 3 razy i chłodzić je za każdym razem w lodówce przez co najmniej 30 minut.

Trzykrotnie złożone ciasto owijamy szczelnie folią i przechowujemy w lodówce przez całą noc.

2. Następnego dnia, 30 minut przed pieczeniem wyciągamy ciasto aby lekko się ogrzało. Mak wraz z orzechami sparzamy wrzątkiem, odcedzamy i mielimy. Masę marcepanową łączymy z cukrem pudrem i wraz ze skórką pomarańczową dodajemy do masy. Całość łączymy ze śmietaną. Gdyby masa była zbyt gęsta można dodać więcej śmietany.

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.

Ciasto wałkujemy na duży prostokąt i dzielimy je wzdłuż na pół. Z tak powstałych prostokątów wycinamy trójkąty o długich bokach. Na każdy trójkąt nakładamy sporo farszu zostawiając pół centymetrowy margines u podstawy trójkąta.

Zawijamy rogaliki: zawijamy podstawę trójkąta i nacinamy ją na głębokość 1,5 cm i zawijamy dalej delikatnie wywijając przecięte części na boki.

Rogaliki przykrywamy ściereczką i zostawiamy je do wyrośnięcia na 45-60 minut.

Tuż przed pieczeniem smarujemy rogaliki rozmaconym jajkiem z mlekiem.

Pieczemy rogaliki przez 20-25 minut.

Studzimy i już zimne oblewamy lukrem i posypujemy posiekanymi orzechami włoskimi.

Życzymy powodzenia i smacznego 😊



Źródło:

<https://smaker.pl/przepisy-desery/przepis-rogale-marcinskie-z-bialym-makiem,154942,ugotujiprzetestuj.html>