



#PSZCZOLKI

# Rogale z białym makiem

[WWW.PSZCZOLKI.ORG](http://WWW.PSZCZOLKI.ORG)





## Składniki na około 15-20 dużych rogali

### Ciasto półfrancuskie:

- 1kg mąki pszennej
- 400g masła
- 50g świeżych drożdży
- 420ml ciepłego mleka
- 100g cukru
- 2 jajka
- 2 żółtka
- szczypta soli

### Dodatkowo:

- 2 żółtka
- 1 jajko
- 1 łyżeczka cukru pudru
- migdały do posypania

### Lukier:

- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżka rumu lub 1 łyżka soku z cytryny
- 1-2 łyżki ciepłej wody

### Masa makowa:

- 400g białego maku
- 500ml mleka
- 400ml wody
- 200g biszkoptów
- 200g cukru pudru
- 100g masła
- 200g naturalnego miodu z Zagrody Pszczółki
- 50g rodzynek
- 140g suszonych owoców
- 100g blanszowanych migdałów zmielonych na pył
- 100g grubo zmielonych orzechów włoskich
- 3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 białka
- 1 łyżka rumu lub 2-3 krople aromatu migdałowego





## Wykonanie: ciasto

1. Do miski pokruszyć drożdże i zalać je ciepłym mlekiem, dodać 100g cukru i mieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Dodać roztopione masło, wymieszać.
2. Do drugiej miski wsypać mąkę, dodać szczyptę soli, dwa jajka, żółtka i wlać mleko z drożdżami. Zagnieść gładkie ciasto, można rękoma zagniatą przez około 10 minut, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki lub w robocie planetarnym - około 5 minut. Ciasto nakrywamy ściereczką i odstawiamy na około 60 minut w ciepłe miejsce aby podwoiło swoją objętość.
3. Gotowe ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok 60cm/30cm (jakby się kleiło można delikatnie podsypać mąką). Na 2/3 ciasta wyłożyć w kawałeczkach 100g masła, zachowując około 1cm margines od brzegu ciasta i ciasto złożyć do środka zaczynając od 1/3 części ciasta bez masła. Złożone ciasto zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na około 1-2 godziny.
4. Schłodzone ciasto znów rozwałkować na prostokąt i na 2/3 ciasta wyłożyć w kawałeczkach 100g masła. Znów ciasto złożyć do środka na 3, zaczynając od 1/3 części ciasta bez masła. Złożone ciasto zawinąć w folię spożywczą i ponownie wstawić do lodówki na około 2 godziny.
5. Gdy ciasto się schłodzi już ostatni raz je rozwałkować, wyłożyć w kawałeczkach 100g masła i złożyć do środka na trzy. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i znów wstawić do lodówki na około 2 godziny.



## Wykonanie: masa makowa

1. Suchy mak zmielić (w młynku do kawy lub maszynie do mielenia maku). Jeśli nie mamy młynka to gotujemy mak niemielony i po ugotowaniu dwa razy mielimy go w maszynie do mięsa.
2. Mak przesypać do garnka, zalać mlekiem oraz wodą i zagotować na niedużym ogniu. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień i gotować przez 30 minut pod przykryciem, od czasu do czasu, mieszając.
3. Gotowy mak odsączyć i odstawić do ostygnięcia.
4. Owoce suszone pokroić na kawałeczki, przełożyć do blendera i zmiksować dość grubo.
5. Na dużą patelnię przełożyć 100g masła, miód i mieszać, aż się roztopią. Dodać bakalie, wymieszać i krótko smażyć na małym ogniu (przez około 2 minuty), aż bakalie zmiękną. Dodać cukier puder, wymieszać. Dodać mak, dokładnie wymieszać i przez chwilę smażyć na małym ogniu, aż masa trochę odparuje (przez około 5 minut). Następnie zdjąć z ognia i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
6. Do zmielonych biszkoptów dodać zmielone migdały.
7. Do ostygniętej masy makowej dodać skórkę pomarańczową, wymieszać. Dodać zmielone biszkopty z migdałami, wymieszać.
8. Białka ubić na sztywno i dodać je do masy makowej, wymieszać. Na koniec dodać rum i wymieszać.
9. Masą makową przełożyć do rękawa cukierniczego.





## Wykonanie: rogale

1. Schłodzone ciasto rozwałkować na prostokąt, podzielić na dwie równe części. Jedną znów złożyć na 3, ale bez masła i zawinąć w folię spożywczą, włożyć z powrotem do lodówki. Drugą rozwałkować na wielkości około 50cm x 30cm i pokroić na 5 prostokątów. Każdy prostokąt przekroić po przekątnej i tak uzyskamy 10 trójkątów.
2. W rękawie cukierniczym odciąć róg i na każdy trójkąt wyłożyć masą makową, przy najkrótszym i najgrubszym boku trójkąta wyłożyć najwięcej masy.
3. Następnie ten najkrótszy i najgrubszy bok trójkąta trochę zawinąć do środka i na zawiniętym boku, od zewnątrz na samym środku, zrobić nacięcie tak na. Nacięcie rozchylić na boki i zwinąć rogala.
4. Zwinięte rogale odstawić na około 5-7 minut, aby jeszcze trochę wyrosły.
5. Gotowe rogale układać na blaszce do pieczenia. Wymieszać razem 2 żółtka, jajko i 1 łyżeczkę cukru pudru, tak przygotowaną glazurą posmarować dokładnie rogale. Na koniec posypać je grubo migdałami i wstawić do nagrzanego piekarnika.
6. Piec w temperaturze 180°C na funkcji góra – dół przez około 25-30 minut.
7. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia. Następnie poleć lukrem.

**Smacznego!**

