

Rogal z makiem i sezamem



Składniki:

25g drożdży (*Lesaffre Polska S.A*)

50g masła lub margaryny (*SM Mlekowita; Wysokie Mazowieckie*)

500ml mleka (*Okręgowa Spół.-Mleczarska „Wart-Milk*)

½ łyżki soli (*Dystrybucja Soli „Solec,, spółka jawna; Pawlikowice*)

2 łyżki miodu (*Prywatna Pasieka Jerzy i Adrian Hammer*)

780-840g mąki pszennej (*Polskie Zakłady Zbożowe „PZZ,, w Krakowie S.A*)

Do posmarowania:

1 jajko

Dekoracja:

mak (*Radix-Bis*)

sezam

Wykonanie:

Wkruszyć drożdże do miski .Stopić tłuszcz w garnku lub w kuchence mikrofalowej. Dodać mleko. Podgrzać do temp. 37°C, odrobiną polać drożdże i mieszać do rozpuszczenia. Dodać resztę płynu, sól, miód i większość mąki. Ręcznie lub mikserem wyrobić ciasto dopóki nie zacznie odchodzić od miski. Przykryć ciasto i odstawić do wyrośnięcia na 40 min. w temp. pokojowej. Wyłożyć ciasto na oprószoną mąką stolnicę i zagnieść z resztą mąki. Podzielić na pół. Obie części rozwałkować na trójkąty o podstawie ok. 30cm. Zwinąć trójkąty od podstawy i zagiąć końcówki. Ułożyć na wyłożonej papierem blasze. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 20 min. Nastawić piekarnik na 200°C. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Wymieszać mak z sezamem i posypać rogalie. Piec w dolnej części piekarnika przez ok. 30 min. Ostudzić na kratce pod przykryciem.

Z oliwkami. Siekamy 15 zielonych i 15 czarnych oliwek i posypujemy rozwałkowane ciasto. Zwijamy ciasto w rogalie. Dalej postępujemy jak w przepisie.

Jak podawać

Do rogali podajemy pastę z anchois: 50 g roztartego masła mieszamy z ok. 55 g siekanych filetów anchois, 2 łyżkami drobno posiekanej czerwonej cebuli, 1 łyżką kaparów i 1 łyżką siekanego koperku. Rogale pasują też do zupy lub sałatki.