KVAŠENI ROGLJIČKI Z MARMELADO

V teh jesenskih, sivih in meglenih dnevih si popoldanske dneve lahko polepšamo tudi s peko. Pošiljam Vam enostaven recept za peko kvašenih rogljičkov, ki jih lahko poizkusiš pripraviti skupaj z mamo.

Za peko potrebuješ: 40-50 dag bele moke

 3-4 dcl toplega mleka

 15 dag masla

 2 jajci

 Polovico kocke kvasa (najboljši je Fala)

 2 žlici sladkorja

 Eno malo žličko ali manj soli

 Marmelada po okusu

V posodi zmešaš toplo mleko, kvas in malo moke in sladkorja. Pusti, da kvasec začne delovati, potem v to posodo stresi moko, stopljeno maslo in 1-2 jajci ter zamesi testo. To ne sme biti preveč trdo, naj bo bolj mehko. Uporabi svoje roke (seveda jih moraš preje zelo dobro oprati), še bolje je mešalec z nastavki za gnetenje testa. S tem naj rokuje mama.

Ko je testo lepo oblikovano, ga pokrij s čisto krpo in pusti vzhajati 1 uro. Ko vzhaja na dvakratni volumen ali več, ga na prtiču, ki ga prej posuješ z moko razvaljaj v lepo oblikovan krog. Krog lepo razreži na trikotnike in na sredo položi žličko poljubne marmelade.

Trikotnike zavij od širšega konca proti ožjemu, da dobiš lepe rogljičke. Le te postavi na širok pladenj, obložen s peki papirjem in pusti še malo vzhajati. Lahko jih premažeš z jajcem in daš peči na 180C okoli 30-40 minut.

Dober tek.

Spodaj je še nekaj fotografij°:



 

