



ROGALE MARCIŃSKIE (około 8 - 10 rogali)

Składniki ciasta:

- ½ kg mąki bezglutenowej *MIX B* z firmy *Dr Schär*
- 1 jajko
- 3 żółtka
- 1 szklanka mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 2 łyżki cukru
- 60 g masła
- ½ łyżeczki suszonej skórki z pomarańczy

Składniki nadzienia:

- 100 gram białego maku
- 75 gram orzechów włoskich
- 75 gram migdałów blanszowanych
- 1 pełna łyżka miodu (lipowego lub wielokwiatowego)
- 750 – 500 ml mleka do zaparzenia orzechów, migdałów oraz maku (w zależności od kształtu i wielkości używanych naczyń)
- ½ szklanki cukru pudru
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- ½ laski wanilii lub ½ łyżeczki suszonej wanilii

Pozostałe składniki:

- ½ szklanki rumu tuzemskiego (lub innego aromatyzowanego rumu)
- około $\frac{2}{3}$ szklanki cukru pudru
- 50 g grubo siekanych blanszowanych migdałów
- mąką bezglutenową *MIX B* z firmy *Dr Schär* do posypania stolnicy podczas wałkowania ciasta
- 1 jajko do posmarowania rogali przed pieczeniem

Wykonanie:

- zagotować mleko do zaparzenia bakalii
- orzechy włoskie sparzyć wrzącą wodą przez około 30 minut, a następnie usnąć z nich gorzką skórkę
- migdały i obrane ze skórki orzechy zaparzyć gorącym mlekiem (bakalie powinny być przykryte mlekiem), a po około 30 minutach zlać mleko
- mak zalać gorącym mlekiem (w celu spęcznienia) dodać miód i dobrze wymieszać – w przypadku zalania maku zbyt dużą ilością mleka przed przystąpieniem do wykonania nadzienia nie wchłonięte przez mak mleko trzeba będzie odlać – w tym celu mak należy odcedzić na bardzo gęstym sicie
- z laski wanilii wydobyć nasiona
- wszystkie składniki nadzienia (sparzone bakalie, mak, cukier, śmietanę i wanilię) utrzeć, aż do uzyskania gęstej jednolitej masy

- rozpuścić masło i odstawić do przestudzenia
- lekko podgrzać mleko
- do 1/3 szklanki ciepłego mleka dodać łyżeczkę cukru, wymieszać, wrzucić pokruszone drożdże i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia
- przesiać mąkę
- żółtka i jajko utrzeć z cukrem oraz połączyć ze stopionym masłem
- nie przerywając ubijania dodawać niewielkimi porcjami przesianą mąkę, mleko, wcześniej przygotowane drożdże, a na końcu skórkę z pomarańczy
- ciasto wyrabiać do chwili, gdy zaczną pokazywać się pęcherzyki powietrza
- gotowe ciasto pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia
- wyrośnięte ciasto rozwałkować, wykroić romby lub kwadraty (o boku od 12 do 15 cm) i na każdy nałożyć porcję nadzienia (czubatą łyżkę masy), ciasto zwijać w jedną stronę i uformować rogaliki
- roztrzepać jajko i posmarować nim rogale
- gotowe rogale wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 220°C przez około 30 minut – rogale powinny uzyskać złoty kolor
- z cukru pudru i rumu przygotować lukier
- upieczone rogale posmarować lukrem i posypać posiekanymi migdałami

