



**ROGALE NA ŚW. MARCINA**  
(około 16 rogali w zależności od ich wielkości)

**Składniki ciasta:**

- 500 g mąki bezglutenowej *MIX B* z firmy *Dr Schär*
- 1 jajko
- 3 żółtka
- 250 ml mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 2 łyżki cukru + 1 łyżeczka cukru do drożdży
- 60 g masła
- 1 łyżeczka suszonej skórki z pomarańczy (bezglutenowej)
- szczypta soli

**Składniki nadzienia:**

- 150 - 200 g białego maku
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g migdałów blanszowanych
- 100 g masy marcepanowej (bezglutenowej)\*
- 2 - 3 łyżki miodu (lipowego lub wielokwiatowego)
- około 750 ml mleka do zaparzenia orzechów, migdałów oraz maku (tyle, aby wszystkie produkty były całkowicie zanurzone)
- 60 g cukru pudru
- 1 pełna łyżka kwaśnej śmietany
- ½ laski wanilii lub ½ łyżeczki suszonej wanilii
- 1 łyżeczka suszonej skórki z pomarańczy (bezglutenowej)

**Pozostałe składniki:**

- 1 jajko do posmarowania rogali przed pieczeniem
- około 120 ml rumu tuzemskiego lub innego rumu aromatyzowanego
- 90 g cukru pudru
- 60 g grubo siekanych blanszowanych migdałów

**Wykonanie nadzienia:**

- orzechy włoskie zalać wrzącą wodą i pozostawić w naczyniu przez około 30 minut, następnie zlać wodę i usunąć z orzechów skórkę, gdyż pozostawia ona smak goryczy
- zagotować mleko do zaparzenia maku i bakalii
- mak wsypać do miseczki i zalać gorącym mlekiem w celu spęcznienia, dodać miód i dokładnie wymieszać, przykryć miseczkę talerzykiem i odstawić na minimum 45 minut
- migdały i obrane ze skórki orzechy wsypać do innej miseczki, zalać gorącym mlekiem (tak, aby bakalie były całkowicie zanurzone w mleku), przykryć talerzykiem i odstawić na około 40 minut
- z laski wanilii wydobyć nasiona
- po 40 minutach zlać mleko z migdałów i orzechów

- po 45 minutach należy sprawdzić, czy mak całkowicie wchłonął mleko, a jeśli nie, to mak należy odcedzić na bardzo gęstym sicie
- migdały i orzechy przełożyć od naczynia, w którym będziemy ucierać nadzienie do rogali, następnie dodać mak, masę marcepanową, cukier puder, kwaśną śmietanę, wanilię oraz skórkę z pomarańczy
- wszystkie składniki nadzienia ucierać tak długo, aż uzyska się gęstą jednolitą masę – można to robić za pomocą *Thermomixu*

### Wykonanie ciasta:

- przesiać mąkę przez sito do naczynia, w którym będzie wrabiać się ciasto
- mleko podgrzać do temperatury około 40°C
- odlać 1/3 ilości ciepłego mleka do szklanki, dodać łyżeczkę cukru, wymieszać, wrzucić pokruszone drożdże, dokładnie wymieszać, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia
- do pozostałych 2/3 ilości mleka dodać masło i cukier, podgrzać do momentu, aż masło i cukier rozpuszczą się, następnie przelać do naczynia z mąką
- od tego momentu zaczynamy wyrabiać ciasto (w przypadku używania mikserów do wyrabiania ciasta używać metalowego haka)
- podczas wyrabiania dodawać pozostałe składniki sól, suszoną skórkę z pomarańczy, jajko, żółtka i na końcu wyrośnięte drożdże,
- ciasto wyrabiać do chwili, aż zaczną pokazywać się pęcherzyki powietrza i ciasto nabierze połysku
- gotowe ciasto przykryć lnianym ręcznikiem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (ciasto musi dwukrotnie zwiększyć objętość)

### Wykonanie rogali:

- wyrośnięte ciasto podzielić na 2 - 3 części i rozwałkować (w przypadku przywierania ciasta do stolnicy lub wałka posypać odpowiednio mąką bezglutenową *MIX B* z firmy *Dr Schär*)
- ciasto rozwałkować jak najcieniej tak, aby stanowiło koło o średnicy około 30 cm, a następnie podzielić na 8 równych części
- na każdy wykrojony trójkąt ciasta nałożyć czubatą łyżkę nadzienia i dokładnie je rozprowadzić na całym kawałku za wyjątkiem części ostrego kąta (przy środku koła)
- zwijać w kierunku kąta ostrego (do środka koła) formując rogal
- uformowane rogale ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić w ciepłe miejsce na około 10 minut
- roztrzepać jajko i posmarować nim rogale
- blachę z rogalami wstawić do nagrzanego piekarnika o temperaturze 180°C i piec przez około 30 minut używając górnej i dolnej grzałki – rogale powinny uzyskać złoty kolor
- upieczone rogale wyjąć z piekarnika
- z cukru pudru i rumu przygotować lukier – lukier można też wykonać na bazie wody, soku z owoców lub mleka
- upieczone rogale posmarować lukrem i posypać posiekanymi migdałami

*\*) W przypadku braku bezglutenowej masy marcepanowej można wykonać ją samemu ze 100 g blanszowanych i zmielonych migdałów, 25 ml likieru Amaretto oraz odrobiny oleju migdałowego lub kokosowego. W tym celu należy do zmielonych migdałów stopniowo dodawać likier Amaretto i zagniatać palcami do uzyskania jednolitej masy. Jeśli masa będzie kruszyć się, to należy dodatkowo dodać kilka lub kilkanaście kropli oleju.*