

# ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE

Rogale świętomarcińskie to moje słodkie wspomnienie lat, gdy mieszkałam w małym miasteczku pod Poznaniem. Gdy przeprowadziłam się z wielkopolski do małopolski, dokładnie do Krakowa, od razu zauważyłam brak czegoś co sprawiło, że miałam ochotę wracać do domu!

Zorientowałam się, że już nigdy nie będę miała okazji zjeść rogali świętomarcińskich, którymi od dziecka zajadałam się każdego roku w listopadzie. Przyjaciółka próbowała mnie pocieszyć preclami, ale co ma piernik do wiatraka? Dlatego obiecałam sobie, że jeśli kiedykolwiek będę szczęśliwą posiadaczką piekarnika, to sama zrobię te rogaliki. I tak się stało! Mąż podarował mi piekarnik, a przepis znalazłam na blogu ArtKulinaria, który w ciągu ostatnich lat delikatnie zmodyfikowałam, aby ułatwić sobie pracę z rogalami ☐ Smak pozostał ten sam...boski!

Produkcja rogali świętomarcińskich jest bardzo czasochłonna, ale raz w roku warto sprawić sobie i najbliższym taki słodki prezent :).

**P.S.** Wiem że ciężko dostać biały mak w sklepach stacjonarnych. Dlatego od kilku lat kupuję go na allegro. Przy okazji wrzucam do koszyka np. rodzyнки i migdały i mam dostawę za free :).

**Uwaga!** Masę z białego maku najlepiej przygotować dzień wcześniej. Jajka i biszkopt dodajemy do masy w dniu pieczenia rogali świętomarcińskich.

**Składniki na ciasto półfrancuskie** (14-16 średnich rogali):

- 25 g świeżych drożdży
- 80 g drobnego cukru
- 350 g ciepłego mleka
- 2 jajka
- 750 g mąki pszennej (typ. 550)
- szczypta soli
- 100 g masła, roztopionego

**Dodatkowo:**

- 200 g masła, zimnego

**Wykonanie:**

1. Przygotowujemy rozczynek ze świeżych drożdży. Drożdże kruszymy i zasypujemy 2 łyżeczkami cukru. Dodajemy **100 g** ciepłego mleka (nie gorącego, ok 38-40°C) i dokładnie mieszamy, aż drożdże całkowicie się rozpuszczą. Dodajemy 2 łyżki mąki i dokładnie mieszamy.

Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, **ok 20-30 minut**. Wszystkie składniki na rozczyń bierzemy ze składników na ciasto.

2. Masło (**100 g**) topimy w rondelku i odstawiamy do przestudzenia.
3. Do mleka (**250 g**) dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu, aż cukier się rozpuści. Zdejmujemy mleko z palnika i studzimy do temp. ok 45°C. Dodajemy jajka i mieszamy całość rózgą, aż otrzymamy jednolitą masę o temp. ok 38-40°C.
4. **Do dużej miski** przesiewamy mąkę. Dodajemy sól, masę jajeczną, rozczyń z drożdży i mieszamy przez chwilę składniki, aż otrzymamy jednolite ciasto. Dodajemy roztopione ciepłe masło (ok 38-40°C). **Zagniatamy ciasto z masłem do momentu połączenia się składników. Następnie przekładamy ciasto na stolnicę i ugniatamy je przez ok 12 minut.** Nie dodajemy mąki w trakcie wyrabiania ciasta, gdyż zbyt duża ilość mąki spowoduje, że ciasto będzie mało elastyczne. **Ciasto półfrancuskie można zrobić przy pomocy robota planetarnego, wykorzystując końcówkę do wyrabiania ciasta.**
5. **Ciasto wkładamy do miski, przykrywamy ręcznikiem kuchennym i odstawiamy w ciepłe, bez przeciągów miejsce do wyrośnięcia, ok 45 minut.**
6. Zimne masło ścieramy na tarce z dużymi oczkami i wkładamy do lodówki. Można też zetrzeć zimne masło bezpośrednio na ciasto za pomocą obieraczki do warzyw.
7. **Wyrośnięte ciasto przebijamy pięścią i rozwałkowujemy na kształt długiego prostokąta.** Starte masło wykładamy na 2/3 długości ciasta. Zostawiamy ok 2 cm wolnego miejsca od brzegu ciasta, wtedy masło nie wypływa podczas wałkowania. **Następnie składamy ciasto do środka, zaczynając od czystej części ciasta (bez masła).**
8. Złożone ciasto rozwałkowujemy i ponownie składamy do środka. Zawijamy w folię do żywności i wkładamy do lodówki na ok 40 minut.
9. **Punkt 8 powtarzamy jeszcze 2 razy.** Po ostatnim rozwałkowaniu i złożeniu ciasta **zawijamy je w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na kilka godzin (min. 6 godz.). Najlepiej na całą noc.**
10. Schłodzone ciasto wyciągamy z lodówki ok 30 minut przed rozwałkowaniem.
11. **Ciasto dzielimy na 2 części.**
12. Rozwałkowujemy ciasto (jedną część), tworząc prostokąt o **długości ok 45 cm i szerokości ok 29-30 cm** (grubość ciasta ok 0,5 cm). Następnie wycinamy trójkąty o szer. 11 cm i dł. ok 29-30 cm (Wyszło mi 7 trójkątów z jednej porcji).
13. Na każdy trójkąt nakładamy masę z białego maku (łyżką lub za pomocą rękawa cukierniczego).
14. Podstawę trójkąta zawijamy na dł. 3 cm i nacinamy na środku. Rozchylamy ciasto, aby utworzyć 'nóżki' i zawijamy rogała.

15. **Gotowe rogale układamy na blaszce i przykrywamy ręcznikiem. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, ok 40 minut.**
16. **W tym czasie rozwałkowujemy drugą część ciasta i przygotowujemy drugą porcję rogali.**
17. **Z pozostałych ścinków ciasta zrobiłam dodatkowe 2 rogale.** Nie wyrastają tak pięknie jak pozostałe, ale wychodzą równie pyszne! Ścinki ciasta delikatnie ugniatamy przez chwilę, aby ciasto się połączyło. Potem rozwałkowujemy i wycinamy trójkąty.
18. **Przed włożeniem rogali do piekarnika możemy posmarować je, za pomocą pędzla, jajkiem wymieszanym z odrobiną mleka.**
19. **Rogale świętomarcińskie pieczemy od 25 do 30 minut w 180°C (bez termoobiegu), lub dłużej, aż się ładnie zarumienią.** Wyciągamy i studzimy. Przystudzone rogale dekorujemy lukrem i pokruszonymi migdałami/orzechami.

**Masa z białym makiem – Masa z białym makiem lub masa z makiem i marcepanem (lista składników poniżej)**

- 500 g białego maku
  - 80 g rodzynek
  - 120 – 140 g migdałów, posiekanych
  - 120 – 140 g orzechów włoskich, posiekanych
  - 1,5 łyżki (ok 30 g) kandyzowanej skórki pomarańczowej
  - 80 g masła, roztopionego
  - 200 g miodu
  - 120 g cukru trzcinowego
  - ok 180 – 200 g domowego biszkoptu (z 2 jajek)
  - 4 – 5 jajek
1. Migdały/orzechy drobno siekamy w malakserze. Rodzynki i kandyzowaną skórkę pomarańczową drobno siekamy nożem.
  2. Biały mak przepłukujemy. Umieszczamy w dużym garnku i zalewamy wrzątkiem. Gotujemy mak na mniejszym ogniu ok 30 minut, co jakiś czas mieszając, aby się nie przypalił.
  3. Ugotowany mak odcedzamy. Następnie mielimy go **3 razy** w maszynce do mielenia.
  4. W średnim garnku umieszczamy masło, miód i cukier. Podgrzewamy całość na małym ogniu, aż uzyskamy jednolitą, płynną masę. Następnie dodajemy migdały/orzechy, rodzynki i skórkę pomarańczową.  
**Smażymy masę, cały czas mieszając, ok 3-5 min.**
  5. Biały mak umieszczamy w dużej patelni i dodajemy masę z bakaliami.  
**Całość smażymy ok 8 minut.** Zdejmujemy patelnię z palnika i studzimy masę.
  6. **Jeśli nadzienie przygotowujemy dzień wcześniej,** to następne kroki wykonujemy w dniu pieczenia rogali. Do tego czasu masę z białym makiem przechowujemy w lodówce.

7. Do masy z białym makiem dodajemy pokruszony biszkopt i dwa jajka. Dokładnie mieszamy. Dodajemy trzecie jajko i mieszamy ponownie. Jeśli nasza masa nadal będzie gęsta dodajemy kolejne jajko. Trzeba uważać, aby masa z białym makiem nie wyszła za rzadka, dlatego dokładnie mieszamy masę, zanim dodamy następne jajko.

### **Masa z marcepanem:**

- 500 g białego maku
  - 70 g rodzynek
  - 110 – 120 g migdałów, posiekanych
  - 120 – 140 g orzechów włoskich, posiekanych
  - 1 łyżka (ok 20 g) [kandyzowanej skórki pomarańczowej](#)
  - 80 g masła, roztopionego
  - 200 g miodu
  - 100 g cukru trzcinowego
  - 100 g masy marcepanowej
  - 4 – 5 jajek
1. Masę z marcepanem robimy wg opisu wykonania masy z biszkoptem. Marcepan dodajemy do maku umieszczonego na patelni. Całość smażymy.

### **Dodatkowo:**

- 300 g cukru pudru
  - kilka łyżek wody
  - migdały/orzechy do dekoracji, pokrojone
1. Cukier puder przesiewamy i dodajemy wodę, zaczynając od dwóch łyżek. Mieszamy i w razie konieczności dodajemy więcej wody. Jeśli lukier wyjdzie za rzadki dodajemy więcej cukru pudru.

### **Uwagi:**

1. Wszystkie składniki na rogalie świętomarcińskie powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz masła (200 g).
2. Użyłam mąki pszennej luksusowej, typ 550.
3. Rogale świętomarcińskie można zamrozić.
4. Nakładając starte masło na ciasto warto zostawić 2 cm odstępu od brzegu. Masło nie będzie 'wyłazić' podczas wałkowania.

**Smacznego** ☐

***Podoba Ci się przepis na rogalie świętomarcińskie? Będzie mi miło jeśli***

**udostępniysz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**