

Rogaliki śniadaniowe maślane

KOMPLET GOURMET KRÓLEWSKIE 30

Ciasto

GOURMET KRÓLEWSKIE 30	375 g
Mąka pszenna typ 550	875 g
Masło, zimne	100 g
Drożdże	65 g
Jaja	75 g
Woda	500 g
łącznie Ciasto	1.990 g

Dekoracja

Masło, rozpuszczone	90 g
Cukier	180 g
łącznie Dekoracja	270 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce.

czas miesienia (miesiarka spiralna): 15 minut

− 1. bieg 12 minut − 2. bieg

temperatura ciasta: około 24 °C

naważka: około 1.990 g

czas gary presy ciasta: około 15 minut

Po wyrośnięciu wytłoczyć kawałki ciasta przy

użyciu dzielarki do porcjowania, uformować

rogaliki i odstawić do wyrośnięcia.

czas gary uformowanego ciasta: 40-45 minut

Po wygarowaniu rogaliki upiec.

czas pieczenia: 10-12 minut

temperatura pieczenia: około 180-190 °C

Po upieczeniu rogaliki posmarować masłem i

posypać cukrem.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com