

Justyna Wieczorek - Drożdżowe rogaliki z dyniowo-pomarańczowym nadzieniem

Ciasto:

- 500 g mąki
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 30 g świeżych Drożdży Babuni
- 100 g roztopionego masła
- 120 ml mleka
- szczypta soli
- cukier waniliowy lub ekstrakt wanilii

Nadzienie:

- 400 g dyni hokkaido
- 1 pomarańcza
- 4-5 łyżek brązowego cukru

Do dekoracji:

- kandyzowana skórka pomarańczowa
- lukier

Wykonanie:

Dynie obieramy, wydrążamy środek. Dzielimy na części. Każdy kawałek zawijamy w folię aluminiową z częścią pomarańczy. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok 40 minut. Po wystudzeniu upieczoną dynie przekładamy do miski, dodajemy sok z jednej pomarańczy i wszystko razem blendujemy na gładką masę. Na koniec dodajemy cukier i skórkę otartą z połowy pomarańczy.

Robimy zaczyn - drożdże, 3 łyżki mleka, 1 łyżkę cukru, 1 łyżkę mąki razem mieszamy i odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce. Po tym czasie wszystkie składniki na ciasto drożdżowe razem z zaczynem mieszamy w misce i wyrabiamy do momentu aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem na ok 1h. Następnie krótko wyrabiamy i dzielimy na 2 części. Każdą część wałkujemy tworząc okrąg.

Ciasto kroimy na 8 trójkątów, smarujemy nadzieniem i zwijamy tworząc rogalik. Zostawiamy do wyrośnięcia na ok 20 minut. Po tym czasie wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 170°C na ok 20 -25 minut. Gotowe rogaliki polewamy lukrem i posypujemy kandyzowaną skórką pomarańczową. Smacznego!

