



# Polsko-niemiecki warsztat pieczenia

z tradycyjnymi wypiekami klubu młodzieży „Chillerstreet“

## Rogaliki (przepis polski)

### Składniki i przybory:

- 2 jajka, 3 żółtka, 4 łyżki cukru, 700 g mąki, 300 g cukru pudru, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 100 g świeżych drożdży, 100 ml mleka, 500 g masła, marmolada lub czekolada, miska, wałek do ciasta, nóż, blacha i papier do pieczenia, piekarnik

### Przygotowanie:

- Rozdrobnić drożdże i rozpuścić w mleku.
- Wymieszać mąkę, masło, kwaśną śmietanę, jajka, żółtka, cukier z drożdżami rozpuszczonymi w mleku i ugnieść na jednolitą masę.
- Ciasto zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 30 minut.
- Miejsce, na którym będzie ugniatanie ciasto posypać mąką.
- Ciasto uformować na kształt rolki i pociąć na kawałki o grubości 5 cm.
- Pojedyncze kawałki rozwałkować na płaskie okrągłe placki i podzielić na 6 trójkątów.
- Posmarować trójkąty marmoladą lub czekoladą i zwinąć do czubka.
- Rogaliki w odstępach rozłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut.
- Na koniec rogaliki posypać cukrem pudrem.



Europäische Union  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020

Barrieren reduzieren – gemeinsame Stärken nutzen.  
Redukować bariery – wspólnie wykorzystywać silne strony.