

הכנת רוגלך

מטרה: שילמדו איך מכינים רוגלך.



חומרים לבצק:

- 5 כוסות קמח
- 3/4 כוס שמן
- 1/4 כוס מים
- 2 ביצים
- 4 כפות סוכר
- 15 גר' שמרים יבשים או נמסים
- 1 כוס מים רותחים.

שאר החומרים:

- מעט קמח לקימוח
- חפיסת שוקולד\ממרח שוקולד
- סוכר
- (קינמון)
- חלמון ביצה טרוף, לזיגוג
- סכין חד פעמי

הכנת הבצק:

- מערבבים את הקמח והשמרים ביחד.
- מוסיפים את כל שאר החומרים ובסוף את המים הרותחים. ל
- א צריך להתפיח פשוט מרדדים את הבצק וממשיכים בתהליך.

הכנת הרוגאלך:

- מקמחים מעט את משטח העבודה.
- מרדדים את הבצק.
- חותכים את עיגול הבצק ל-8 משולשים (כמו שחותכים פיצה).
- מניחים בקצה הרחב של כל משולש קוביית שוקולד מוסיפים סוכריות
- צבעוניות או סוכר וקינמון אותם מערבבים יחד ומורחים על הבצק
- מגלגלים את המשולש כלפי פנים, ליצירת הרוגלעך.
- מניחים את הרוגלך על תבנית עם נייר אפייה, מורחים בחלמון.
- מכניסים לתנור ל-15 דקות או עד לקבלת צבע זהוב.

בתאבון!