



JERNEJ KITCHEN

OCVRTI ROGLJIČKI

Ocvrti rogljički so nepozabni. Presenetijo s svojim izgledom, še bolj pa z okusom. Gre namreč za krofe v obliki rogljičkov, ki so polnjeni s čokolado.

ZA	16	ROGLJIČKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	3	URE
CVRTJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE 45 MINUT

OCVRTI ROGLJIČKI

60 ml mleka

120 ml vode

21 g suhega kvasa (42g svežega kvasa)

50 g sladkorja

550 g moke Manitoba

2 jajci (120g)

1 rumenjak (20g)

1 žlica ruma (poljubno)

5 g soli

70 g masla

750 ml olja za cvrtje

POSIP

80 g sladkorja

40 g sladkorja v prahu

1 čajna žlička cimeta v prahu

Lino Lada Gold Creamy, za nadev, poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

KUHINJSKI ROBOT ALI

Oglas

PRIPRAVA KVASNEGA NASTAVKA

V skodelico damo (mlačno) mleko, (mlačno) vodo, kvas in sladkor. Premešamo in postavimo na stran za 10 minut.

NASVET

Temperatura vode in mleka naj bo med 30 - 35°C.

TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali pa uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik z metlicami za testo) damo moko, jajci, rumenjak, rum (poljubno), sol, kvasni nastavek. Pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko ter odstopi od sklede. Dodamo maslo in gnetemo še 3 - 4 minute, da se maslo dobro poveže v testo in testo ponovno odstopi od sklede.

PRVO VZHAJANJE

Skledo s testom pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi (22 - 25 °C), da testo vidno naraste, približno 1 uro, nato testo prestavimo za 30 minut v hladilnik, da ga bo lažje oblikovati.

OBLIKOVANJE IN DRUGO VZHAJANJE

Pripravimo večji pekač ali prt, ki ga dobro pomokamo. Testo razvaljamo na večji pravokotnik velikosti približno 20 cm x 60 cm. Z nožem razrežemo na 14 trikotnikov, vsak naj meri približno 8 x 25 cm. Vsak kos testa tesno zvijemo v rogljiček. Z zvijanem pričnemo pri širšem delu testa. Rogljičke položimo na pripravljen pekač ali prt. Med seboj morajo imeti dovolj prostora, da se med vzhajanjem ne dotikajo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali prtom, ki ga rahlo poškopimo z vodo.

ELEKTRIČNI MEŠALNIK
SKLEDA
PROZORNA ŽIVILSKA FOLIJA ALI
POKROV
VEČJI PEKAČ ALI PRT
VEČJA PONEV S POKROVOM
TERMOMETER
LOPATKA
PAPIRNATA BRISAČKA
KOZICA
SLAŠČIČARSKA VREČKA

Rogljičke pustimo vzhajati 1 - 1 1/2 ure pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da dva do trikrat narastejo.

NASVET

Ko pekač ali prt rahlo zatresemo, se morajo rogljički vidno zamajati (takrat so dovolj vzhajani).

CVRTJE

Na štedilnik pristavimo večjo posodo s pokrovom, primerno za cvrtje. Dodamo olje za cvrtje in segrevamo do 170 - 180°C. Testo je zelo zračno in rahlo, zato delamo z občutkom. Z rahlo pomokano lopatko rogljiček previdno dvignemo in ga v roki obrnemo, da spodnji del rogljičke gleda navzgor. Nežno spustimo v olje (s spodnjim delom rogljička navzgor). Ponev potresemo, da se rogljički enakomerno razporedijo, cvremo približno 3 - 4 naenkrat, oziroma odvisno od velikosti posode. Pokrijemo s pokrovko in cvremo 3 minute. Nato posodo odkrijemo, rogljiček z žlico ali vilico nežno obrnemo in cvremo še 3 minute. Ocvrte rogljičke preložimo na rešetko obloženo s papirnato brisačko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo testa.

POSIPAMO IN POSTREŽEMO

Pripravimo posip. V krožniku premešamo oba sladkorja in cimet v prahu. Rogljičke povaljamo v mešanici. Ocvrte rogljičke lahko postrežemo brez nadeva, lahko pa dodamo tudi nam ljubi nadev. V kolikor jih polnimo, naredimo na spodnji strani rogljička manjšo odprtino. Pomagamo si z malim kuhinjskim nožem ali škarjami. Midva obožujeva polnjene z Lino Lado Gold Creamy, marelično marmelado, [vaniljevo kremo](#), ali drugim kremnim nadevom.