

---

## 309. Rogale z białym makiem / Crescent shaped buns with white poppy seeds



Rogale Świętomarcińskie nie dla Ciebie? Zrób nasze rogale z białym makiem!

Jak łatwo się domyślić, inspiracją do dzisiejszego odcinka były rogale świętomarcińskie. Nasze wegańskie i bezglutenowe rogaliki z białym makiem i marcepanem to naprawdę prosty przepis, z którego może skorzystać każdy!

U nas rogaliki pieczone oczywiście w piekarniku [Samsung](#), idealne do kawy z ekspresu [Jura](#), a tłumaczenie angielskie przygotowało nam [Translab](#). ;)



It's easy to guess that rogale świętomarcińskie were the inspiration for today's episode. Our vegan and gluten-free white crescent shaped buns with white poppy seeds are a really simple recipe which everyone can use!

We obviously bake the buns in a [Samsung](#) oven. They're perfect for the coffee from the [Jura](#) coffee machine. The English translation was prepared by [Translab](#). ;)

Czas / Time: 1 i 1/2 godz. + 2 godz. czas moczenia maku / 1 and 1/2 h + poppy seed soaking

---

time

Ilość / Amount: 10-12 rogali / buns

Składniki - ciasto / Ingredients - Dough:

- 150 g mąki ziemniaczanej / potato flour
- 100 g mąki ryżowej / rice flour
- 50 g mąki kukurydzianej / corn flour
- 50 g mąki z ciecierzycy / chickpea flour
- 1/2 szklanki brązowego cukru pudru / glass brown powdered sugar
- 2 łyżki odtłuszczonego mielonego siemienia lnianego / tablespoons ground fat-free flaxseed
- 1 łyżeczka suchych drożdży / teaspoon dried yeast
- 1 szczypta soli / pinch salt
- 100 ml oleju słonecznikowego / sunflower oil
- 100 ml mleczka kokosowego / coconut milk
- 150 ml ciepłej wody / warm water

Składniki - nadzienie - Ingredients - Filling:

- 200 g białego maku / white poppy seeds
- 150 g masy marcepanowej (z przepisu 308) / marzipan (from recipe 308)
- 1/2 szklanki brązowego cukru pudru / glass brown powdered sugar
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej / tablespoons candied orange peel
- 1 gość rodzynek / handful raisins
- Kilka kropli olejku migdałowego / Several drops almond oil

Składniki - lukier / Ingredients - Icing:

- 1/2 szklanki brązowego cukru pudru
- Odrobina przegotowanej wody
- Kilka posiekanych blanszowanych migdałów

Sposób przygotowania / Instructions:





## Gdy tradycyjne rogalie świętomarcińskie nie są dla Ciebie, bo nie są bezglutenowe i wegańskie!

Mak moczymy przez około 2 godziny, a następnie gotujemy na małym ogniu przez 30 minut. W tym czasie mieszamy suche składniki ciasta i dodajemy do nich oleju. Rozcieramy pomiędzy dłońmi mąkę z olejem, aby ją wytluścić, a następnie dodajemy mleczo kokosowe i zagniatamy ciasto. Wlewamy do ciasta wodę, mieszamy i pozostawiamy na około 20 minut, aby mąka i siebie wchłonęły wilgoć, a ciasto stało się plastyczne. Ugotowany mak odcedzamy i miksujemy, aby uzyskać masę, do której dodajemy cukier, masę marcepanową i ponownie miksujemy. Na samym końcu dodajemy kandyzowaną skórkę pomarańczową rodzyнки, trochę olejku migdałowego i jeszcze raz miksujemy ale już niezbyt długo, żeby nie zmiksować całkowicie rodzynek ale je tylko trochę rozdrobnić. Gotową masę odkładamy na bok i zabieramy się za ciasto. Na silikonowej stolnicy układamy po kawałku ciasta, które formujemy za pomocą silikonowego wałka i rąk w prostokąt, z którego wykrawamy duże podłużne trójkąty. Na każdym z nich kładziemy nadzienie zostawiając na około centymetrowy brzeg. Delikatnie zwijamy rogalie zaczynając od szerszego brzegu. Po pierwszym podwinięciu ciasta nacinamy je, tak aby móc zwinąć rogala dalej tworząc lekko wygięty kształt. Zwinięte rogalie układamy na blasze posmarowanej olejem i wkładamy do piekarnika nastawionego na wyrastanie ciasta na około 30 minut. Gdy trochę urosną nastawiamy piekarnik na 180°C z termoobiegiem i pieczemy około 20-25 minut. W tym czasie przygotowujemy lukier dolewając do cukru po odrobinie ciepłej wody cały czas energicznie mieszając aż do uzyskania gęstej, gładkiej konsystencji. Wyjmujemy upieczone rogalie, studzimy i dekorujemy po wierzchu lukrem, a następnie posypujemy posiekаныmi migdałami. Wiadomo, że nie są to tradycyjne rogalie z pszennej mąki i półfrancuskiego ciasta, ale są równie smaczne i nie tak pracochłonne jak te oryginalne. Smacznego i na zdrowie!

Jak przygotować Masę marcepanową dowiesz się z przepisu na [truffle marcepanowo-kawowe](#).



Soak the poppy seeds for about two hours and then boil them on low heat for 30 minutes. In the meantime, mix the dough's dry ingredients and add oil to them. Rub oil into flour with your fingers in order to grease it. Then, add coconut flour and knead the dough. Add water to the dough, mix it and leave it for about 20 minutes so that the flour and flaxseed absorb the moisture and the dough becomes elastic. Drain and blend the poppy seeds when they are ready in order to get a pulp. Add sugar and marzipan to it. Blend again. At the end, add candied orange zest, raisins and a little almond oil. Blend it once more. Do it briefly, so that the raisins don't get completely blended just ground down a little. When the pulp is ready, put it aside and start working on the dough. Put pieces of the dough on a silicone pastry mat. Form a rectangle from it with a silicone roller and your hands. Cut large, longitudinal triangles out of it. Put the filling on each of them, leaving an edge of about 1 cm. Roll the crescent shaped buns gently, starting with the longer edge. After rolling the dough for the first time, make a cut in it so that the bun can be rolled further to form a bent shape. Once the buns are rolled, put them on a baking tray greased with oil and put it in the oven set to proofing for about 30 minutes. When they've risen a little, reset the oven to 180°C with air circulation and bake them for about 20-25 minutes. In the meantime, prepare the icing by adding warm water to the sugar in little bits. Keep stirring it vigorously until you get a thick, smooth texture. Take the baked rolls out, cool them, decorate them with icing and sprinkle with chopped almonds. These are definitely not the traditional

---

wheat flour and Danish pastry crescent shaped buns but they are equally tasty and much less toilsome than the traditional ones. Enjoy it! It's good for you!