

Rugelach



Αυτά τα μικρά στριφτά γλυκά ψωμάκια τα οποία ονομάζονται Rugelach θα μας πάρουν τα μυαλά. Μικροσκοπικές γευστικές μπουκιές τις οποίες μπορείς πανεύκολα να φτιάξεις και εσύ στο σπίτι σου ακολουθώντας τις συμβουλές που θα σου δώσω.

Υλικά:

2 κούπες αλεύρι ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
250γρ βούτυρο ΒΕΑ
1 βανίλια
1 πακέτο τυρί κρέμα
1 κροκο αυγού ΒΙΟ Αυγοδιατροφικής
? κουταλιού αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για την γέμιση:

λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα για το γέμισμα (λευκή και μαύρη)

Εκτέλεση:

Βάζεις στο μίξερ το αλεύρι, αλάτι, τη βανίλια και ανακατεύεις λίγο. Κόβεις το κρύο βούτυρο σε κομμάτια και χτυπάς. Στη συνέχεια προσθέτεις το τυρί κρέμα και τα χτυπάς. Βάζεις και τον κρόκο και χτυπάς πάλι. Το πλάθεις λίγο με τα χέρια σου και το χωρίζεις σε 4 κομμάτια. Τα βάζεις στο ψυγείο. Αφού κρυώσουν παίρνεις ένα κομμάτι και το ανοίγεις λίγο στον πάγκο αφού ρίξεις λίγο αλεύρι για να μην κολλήσει. Το κάνεις όσο μπορείς στρογγυλό και λεπτό και το κόβεις σαν πίτσα σε

16 κομμάτια. Απλώνεις σε κάθε κομματάκι λιωμένη σοκολάτα και τυλίγεις. Τα βάζεις στο ψυγείο για 20 λεπτά και μετά ψήνεις στους 180 βαθμούς για 10-12 λεπτά.

Δείτε και το βίντεο:

7



INFO:

- Rugelach θα πει : Βασιλικά.
- Είναι διάσημα Εβραϊκά βουτήματα που όμως εξαπλώθηκαν πάρα πολύ στην αμερικανική αγορά.
- Μπορείς να γεμίσεις τα rugelach με ότι βάλει ο νους σου. Μέλι , ξηρούς καρπούς, σοκολάτα και φυστικοβούτυρο.
- Μπορείς να κάνεις τα rugelach και αλμυρά με ζαμπόν, τυρί κρέμα, ανθότυρο κτλ.
- Μπορείς να συντηρήσεις έως και τρεις μήνες τα rugelach στην κατάψυξη. Όταν τα βγάλεις από την κατάψυξη μπορείς να τα ψήσεις κατευθείαν.
- Μια βασική λεπτομέρεια-αναφορά είναι πως προφέρεται έντονα το “χ” στο τέλος του ονόματος τους στην αυθεντική εβραϊκή γλωσσά.



- Είναι αστικός μύθος ότι τα ρουγκελαχ είναι “γαστρονομικός απογόνος” των κρουασάν που οφείλεται στο παρόμοιο ημισεληνοειδές σχήμα τους. Τα κρουασάν απαντώνται για πρώτη φορά τον 19ο αιώνα ενώ τα ίχνη των ρουγκελαχ χάνονται στα βάθη των αιώνων.
- Σε πολύ ελεύθερη μεταφράση σύμφωνα με την Εβραϊκή ετυμολογία το όνομά τους σημαίνει “μικρά στριφταριά”
- Συνήθως τα γεμίζουν με: σταφίδες, καρυδιά, κανέλα, μαρμελάδα, παπαρουνοσπορό κλπ



- Παραδοσιακά η ζύμη περιέχει μαγιά αλλά πλέον βρίσκουμε συνταγές με cream cheese ή sour cream
- Καταναλώνεται κατά την Εβραϊκή γιορτή Χανουκά



Δείτε όλα τα Rugelach που φτιάξαμε στην εκπομπή Harry Cook

Rugelah

Rugelah με ζύμη κακάο και γέμιση λευκή σοκολάτα - Βήμα βήμα

Rugelah - Βήμα βήμα

Αλμυρά Rugelah

