




przepisy.pl

Bułeczki maślane z wiśniami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- drożdże - 5 dekagramów
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- mąka krupczatka - 10 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- mleko - 0.25 litrów
- cukier - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- jajko do smarowania - 1 sztuka
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, zalać ciepłym mlekiem i wymieszać z około 6-8 łyżkami mąki.
2. Rozczyn przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.
3. Rozpuścić Kasię na małym ogniu.
4. Do rozczynu dodać mąkę, sól, resztę cukru, wbić jajka i dokładnie wymieszać.
5. Dosypać tyle mąki krupczatki, żeby ciasto było bardzo miękkie.
6. Wlać rozpuszczoną, przestudzoną Kasię i wyrobić.
7. Kulę ciasta należy pozostawić pod przykryciem, aż urośnie, zagnieść i odcinać kawałki ciasta równej wielkości, formując z nich podłużne maślane bułeczki, do każdej do środka dodać łyżeczkę dżemu wiśniowego.
8. Następnie ułożyć na natłuszczonym papierze do pieczenia, posmarować rozbełtanym jajkiem.
9. Zostawić do podrośnięcia.
10. Piec w temperaturze 200 stopni, aż bułeczki będą rumiane.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl