





przepisy.pl

Bułeczkowy placek z truskawkami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 100 gramów
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 2 sztuki
- drożdże - 40 gramów
- sól - 1 szczypta
- truskawki - 25 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyń. W miseczce pokrusz drożdże, dodaj cukier, łyżkę mąki i tyle letniego mleka, by rozczyń miał gęstość śmietany. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Kasię rozpuść w rondelku. Jajko i żółtka roztrzep widelcem. Do miski wsyp resztę mąki, sól i cukier. Wlej rozczyń, resztę mleka i większość roztrzebanego jajka. (Odrobinę zostaw do posmarowania ciasta.).
3. Wszystko wymieszaj mieszadłami miksera. Pod koniec mieszania dodaj rozpuszczoną i przestudzoną kostkę do pieczenia Kasia. Ciasto przełóż na oprószony mąką stół i zagniataj, aż zacznie odchodzić od rąk.
4. Ciasto przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz zagnieć i podziel na 24 równych części.
6. Prostokątną blachę o wymiarach 22x33cm wyłóż papierem do pieczenia.
7. Z każdego kawałka ciasta zrób placuszek, połóż na nim truskawkę i sklej jak knedla.
8. Bułeczki ułóż w tortownicy i odstaw do podrośnięcia.
9. Wyrośnięte ciasto, posmaruj roztrzebanym jajkiem i wstaw do nagrzanego pieca. Piecz w 170 st. C około 30 minut.

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