





przepisy.pl

Drożdżowe bułeczki z powidłami



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 250 mililitrów
- żółtko - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.3 sztuk
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- powidlą - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Rozrabiamy mleko i drożdże z 2 łyżeczkami cukru i odrobiną mąki, tak, aby zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Odstawiamy pod ściereczką, do wyrośnięcia w ciepłe i spokojne miejsce. Gotowy zaczyn rozpoznajemy po tym, że przynajmniej 2x zwiększył swoją objętość.
2. Miksujemy jajka i cukier na gładką masę. Roztopiamy Kasię w rondelku i odstawiamy do lekkiego schłodzenia.
3. Łączymy mąkę ze szczyptą soli z masą jajeczną i wyrośniętym zakwasem. Trochę zagniatamy i dolewamy roztopioną Kasię. Wyrabiamy ciasto, aż będzie jednorodne i lśniące. Odstawiamy ciasto pod ściereczką i przygotowujemy kruszonkę mieszając wszystkie składniki do sypkiej konsystencji. W razie potrzeby dodajemy mąki i cukru.
4. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Formujemy bułeczki i układamy na blasze wysmarowanej Kasią lub wyłożonej papierem do pieczenia. Robimy w nich głębokie dołki i napełniamy powidłami. Smarujemy białkiem z jajka i posypujemy kruszonką. Pieczemy około 15-20min. Są gotowe, gdy mają ładny, rumiany kolor.
5. Po ostudzeniu szybko przykryjmy bułeczki ściereczką, by nie się wysuszyły.

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