




JAGODZIANKI Z BIAŁYM SEREM

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180°C °C 

Składniki:

- letnie mleko - 300 mililitrów
- cukier - 100 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 560 gramów
- drożdże suche - 10 gramów
- twaróg tłusty - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 5 łyżek
- jagody - 400 gramów

Sposób przygotowania:

1. Do letniego mleka dodać Kasię, cukier, roztrzepane jajka, wymieszać.
2. Mąkę pszenną chlebową wymieszać z suchymi drożdżami (ze świeżymi najpierw zrobić rozczyn), dodać sól, następnie mleko wymieszane z resztą składników.
3. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne.
4. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do podwojenia objętości (około 1,5 godziny). Po tym czasie ciasto wyjąć z miski, krótko wyrobić, rozwałkować na duży kwadrat, około 45 x 45 cm.
5. Blachę o wymiarach 25 x 36 cm wysmarować Kasią, wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Rozwałkowane ciasto przekroić na pół, w celu otrzymania dwóch prostokątów.
7. Obie części posmarować masą z białego sera, posypać jagodami.
8. Każdy z prostokątów złożyć na pół, wzdłuż dłuższego boku, następnie pokroić ostrym nożem na 8 - 10 części (w sumie powinniśmy otrzymać 16 - 20 bułeczek, z dwóch prostokątów).
9. Bułeczki układać w blaszce bardzo blisko siebie (powinny się stykać bokami), przykryć ściereczką, pozostawić do ponownego wyrośnięcia (od 30 - 45 minut).

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