





przepisy.pl

Wytrawne bułeczki ziołowo-serowe



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 500 gramów
- serek ziołowy - 150 gramów
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- drożdże - 50 gramów
- woda - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- mak - 2 łyżki
- ziarna słonecznika - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i lekko przestudź. Żółtko oddziel od białka.
2. Mąkę wymieszaj z solą. Drożdże rozpuść w letniej wodzie z cukrem.
3. W misce wymieszaj mieszadłami miksera mąkę, rozpuszczone drożdże, ser, zioła, żółtko i przestudzoną Kasię.
4. Ciasto przełóż na podsypyany mąką stół, zagnieć, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
5. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieć go powtórnie.
6. Zrób wałek i potnij na 16 części. Z każdej uformuj bułeczkę.
7. Bułeczki ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blaszce, posmaruj białkiem i posyp dodatkami.
8. Wstaw do nagrzanego do 170 st. C piekarnika i piecz około 20 minut.

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