

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

Bułeczki drożdżowe na miodzie

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

→ Swego czasu zostało mi trochę twarogu w lodówce. Co by z nim zrobić... Szybki telefon do Męża - j: "lubisz drożdżówki z twarogiem?", M: "nie, lubię z dżemem porzeczkowym". I decyzja podjęta - zrobię pół na pół :D Przepis łatwy, choć tylko dla cierpliwych, bo samo wyrastanie wymaga około 2 godzin. Jednak zapewniam, że warto - bułeczki wychodzą mięciutkie, świeże także kolejnego dnia, dobrze się mrożą. Polecam!

Składniki (na około 12-15 bułek):

500 g mąki pszennej (+ około 0,5 szklanki do podsypiania, gdyby ciasto mocno się lepilo do dłoni)

30 g świeżych drożdży

1 łyżka miodu

2 jajka

1 szklanka mleka

szczypta soli

75 g masła

Do nadzienia:

dżem porzeczkowy/twaróg wymieszany z z miodem i skórką z cytryny

Wykonanie:

Masło roztopić, mleko lekko podgrzać, by było letnie. Mąkę przesiać, dodać pozostałe składniki (poza masłem) - wyrobić ciasto do dokładnego połączenia składników, po czym dodać masło i ugniatać tak długo, by powstało elastyczne ciasto, lekko lepjące się do dłoni.

Ciasto odłożyć do lekko obsypanej mąką miski, przykryć (np. ręcznikiem kuchennym lub tkaniną) i pozostawić w cieple na około 1,5 godziny.

Po tym czasie blachę wyłożyć papierem do pieczenia, a ciasto krótko wyrobić i odrywając jego kawałki formować "placki", nadziewać je, zlepić i uformowane bułeczki odkładać na blachę (można sobie pomóc mąką lub masłem/olejem rozsmarowanym na dłoniach). Pozostawić do "napuszenia" pod przykryciem na około 20-25 minut i piec około 15 minut w 200°C.

I gotowe! :)

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Źródło inspiracji: mojewypieki.com