

ANIA STARMACH

Bułeczki drożdżowe z powidłami

Co kupić?

- 500g mąki pszennej
- 250ml mleka 3,2%
- 70g drobnego cukru
- 70g roztopionego masła
- 30g świeżych drożdży
- 2 jajka (jedno do ciasta i jedno do posmarowania)
- 200g powideł śliwkowych

Jak przygotować?

1. W misie robota wymieszaj: drożdże, 2 łyżki cukru, 5 łyżek mleka, 2 łyżki mąki.
2. Poczekaj 10 minut, zaczyn powinien „ruszyć” tzn. co najmniej podwoić swoją objętość.
3. Gdy tak się stanie do misy z zamocowanym hakiem dodawaj na przemian i powoli wszystkie składniki ciasta. Mieszaj około 7 minut na wolnych obrotach.
4. Po tym czasie nastaw misę na program wyrastania ciasta, misa będzie lekko ciepła, a ciasto dzięki temu pięknie i równomiernie urosnie. Jeśli nie masz robota z opcją podgrzewania, odstaw miskę z ciastem w ciepłe miejsce i poczekaj, aż podwoi swoją objętość.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj (dość grubo) i wytnij okręgi.
6. Na środku każdego z nich nałóż 1-2 łyżeczki powideł.
7. Krążki zlep, formując kulkę.
8. Bułki odstaw do wyrośnięcia na jakieś 20 minut.
9. Po tym czasie posmaruj je rozbełtanym jajkiem i włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni na 25-30 minut (w zależności od wielkości).