

• BUCHTY ZE ŚLIWKAMI •

Składniki zaczyn:

- 125ml mleka
- 25g Drożdży Babuni
- 5 łyżek (z górką) cukru
- 2 łyżki mąki

Nadzienie:

- kilka śliwek
- ok. 150g mascarpone
- 1 żółtko
- 3 łyżki cukru pudru

Ciasto właściwe:

- zaczyn
- 250g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżka waniliowego ekstraktu
- lub cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 30g masła

Ponadto:

- 1 jajko do posmarowania
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Przygotować zaczyn. Drożdże rozetrzeć z cukrem (aż staną się płynne), zalać letnim mlekiem, wymieszać. Wierzch obsypać mąką, przykryć ściereczką na około 15 minut aby drożdże „ruszyły”. Po tym czasie do miski dodać roztrzepane jajka, ekstrakt/cukier waniliowy, cynamon i mąkę. Wymieszać wszystko razem. Ciasto powinno być klejące, jeśli będzie za luźne, dodać jeszcze trochę mąki, ale ostrożnie, aby ciasto nie było za twarde. Po 5 minutach wyrabiania dodać rozpuszczone masło, wyrabiać kolejne 5 minut. Ciasto uformować w kulę, obsypać mąką, włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić do podwojenia objętości. W międzyczasie przygotować nadzienie. Śliwki wypestkować, mascarpone wymieszać z żółtkiem i cukrem. Wyrosnięte ciasto podzielić na 8 części. Każdą rozplaszczyc w dłoni (jeśli ciasto będzie się mocno kleić obsypać rękę mąką).

Na środek położyć łyżkę serka i śliwkę (jeśli jest duża połówkę). Skleić dokładnie brzegi. Buchty układać złączeniem do dołu, obok siebie, w formie o średnicy 20 cm.

Kiedy wszystkie będą już zlepione, przykryć formę ściereczką i odstawić do napuszenia na 15 minut. Wyrosnięte bułeczki posmarować roztrzepanym jajkiem, a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec około 30 minut. Przystudzone bułeczki oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego