

• BUŁECZKI Z JAGODAMI •

Składniki na cisto:

- 600 g mąki
- 380 ml ciepłego mleka
- 50 g drożdży
- cukier waniliowy
- 3 łyżki cukru
- 30 g miękkiego masła
- 2 jajka
- szczypta soli
- litr jagód

Przygotowanie:

1. Zaczynij od rozczynu: drożdże rozpuść w kilku łyżkach mleka i 3 łyżkach cukru, posyp odrobiną mąki i odstaw na 10 min.
2. Następnie po tych 10 min. dodaj szczyptę soli, rozbełtane jajka, mleko, masło i stopniowo mąkę.
3. Wyrabiaj 10 min, a po tym czasie odstaw ciasto przykryte ściereczką do wyrośnięcia na 1 godz. w ciepłe miejsce.
3. Gdy ciasto już wyrośnie, wylej je na stolnicę, podsypuj mąką i dziel na 25 kuleczek po 50 g każda.
4. Odstaw na 10 min. do wyrośnięcia. Następnie rozwałkuj na placuszki, a na środku każdego z nich umieść owoce. Następnie zaawiń w koperty i połącz na środku.
4. Każdą bułeczkę posmaruj mlekiem i piecz ok.15 min. w temp.190°C.
5. Przystudzone bułeczki polej lukrem.