

• PALUCHY SEROWO-SEZAMOWE •

Składniki:

- 400 g mąki
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 żółtka
- 250 ml mleka
- 40 g masła
- 1 jajko

Przygotowanie:

Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże, cukier i sól. Wszystko wymieszać. W cięście zrobić delikatne wgłębienie. Wlać żółtka i podgrzane mleko. Ciasto dokładnie zagnieść, pod koniec dodać lekko przestudzone, rozpuszczone masło. Całość ponownie zagnieść do uzyskania jednolitej masy. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia swojej objętości. Wyrosnięte rozwałkować na oprószonym mąką blacie na grubość ok. 5 mm na kształt prostokąta. Na połowie ciasta rozsmarować roztrzepane jajko. Posypać startym serem. Ciasto złożyć tak, aby część z serem była przykryta drugą częścią masy. Delikatnie docisnąć i wygładzić. Zaczynając od krótszego boku, ciasto pociąć na paski o szerokości około 2 cm. Paski skrócić kilkakrotnie i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy z paluchów posypać sezamem. Przykryć barwełnianą ściereczką i odstawić do ponownego wyrosnięcia na 20 minut. Blachę wstawić do piekarnika. Piec około 20 minut w temp. 180°C.

Smacznego!