

• DROŻDZÓWKI Z JAGODAMI I KRUSZONKĄ •

Składniki na cisto:

- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej chlebowej
- 3/4 szklanki letniego mleka
- 3 czubate łyżki cukru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1/4 łyżeczki soli
- 60 g masła roztopionego
- 7 g drożdży suchych

Dodatkowo:

- borówki/jagody
- 1 jajko roztrzepane

Składniki na kruszonkę

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 5 łyżek cukru
- 60 g masła, roztopionego

Przygotowanie:

1. Mąkę pszenną wymieszaj z suchymi drożdżami. Następnie dodaj resztę składników i z zapamiętem wyrabiaj. Pod koniec dodaj roztopiony tłuszcz. Z uśmiechem na twarzy ponownie wyrabiaj, by było miękkie i elastyczne.
3. Uformuj z niego kulę, włóż do oprószonej mąką miski i odstaw w ciepłe miejsce, przykryte magicznym ręczniczkiem do podwojenia objętości (zajmie to około 1,5 godziny).
4. Po tym czasie ponownie zagnieć ciasto i podziel na równe części.
5. Uformuj okrągłe bułeczki i ułóż na blaszce.
6. Przykryj lnianym ręczniczkiem i pozostaw w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.
7. Po tym czasie w każdej zrób wgłębienie i włóż w nie borówki. Następnie posmaruj jajkiem i hojnie posyp kruszonką!
8. Piecz w temperaturze 190°C przez około 22 minuty.
9. Wyjmij i wystudź na kratce.