

PYSZNE DOMOWE JAGODZIANKI

Składniki na ciasto drożdżowe:

o 500 g mąki pszennej

o 250 ml mleka

o 50 g cukru

o 25 g Drożdży Babuni LUX

o 75 g miękkiego masła

o 1 płaska łyżeczka soli

o 1 jajko

o skórka starta z połowy cytryny

Składniki na nadzienie:

o 500 g borówek lub borówek amerykańskich

o 3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo: 1 jajko, 1 łyżka mleka

Przygotowanie:

Lekko ciepłe mleko wymieszaj z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i około 4 łyżkami mąki.

Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 10- 15 minut. Resztę z 500 g mąki wysyp do dużej miski. Dodaj resztę cukru, sól i wymieszaj. Dodaj jajko, miękkie masło, startą skórkę cytrynową i wyrośnięty zaczyn. Wyrób ciasto. Możesz zagnieść ciasto ręcznie lub robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta. Ciasto będzie dość rzadkie, ale powinno odchodzić od ręki.

Następnie przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość. Po wyrośnięciu ciasto przełóż na blat posypany mąką i uformuj walek. Walek podziel na 16 części, dzieląc walek na pół, następnie każdą część znowu na pół i tak dalej, aż uzyskasz 16 karwałków.

Borówki oczyść i wymieszaj z cukrem pudrem. Każdy karwałek ciasta uformuj w kulę i rozplaszcz ją na ręce.

Na środku nałóż dużą łyżkę borówek i zlep brzegi jak przy pierogu. Uformuj podłużną bułeczkę.

Gotowe bułeczki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia złączeniem do dołu, pozostawiając odstęp między bułeczkami. Bułeczki ułóż na dwóch blachach. Pozostaw do podrośnięcia na 10 minut.

W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180°C. Bułeczki posmaruj roztrzepanym jajkiem z mlekiem.

Piecz w nagrzanym piekarniku do zrumienienia około 20 minut, jedną blachę po drugiej.

Bułeczki mogą pękać, ponieważ są pełne nadzienia.

Smacznego :)