

Wielkanocne jaja drożdżowe - Justyna Kopka

Tradycyjnie już, moja rodzinka zajada się w święta zielonymi majonezowymi jajami drożdżowymi. Te mięciutkie, bardzo długo świeże bułeczki, to idealny dodatek do świątecznych dań, którymi zachwycają się również dzieciaki!

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g świeżych Drożdży Babuni
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml wody
- 4 łyżki majonezu
- 60 g liści szpinaku
- 1 jajko
- 2 łyżki czarnuszki
- 2 łyżki jasnego sezamu.

PRZYGOTOWANIE:

1. W miseczce kruszymy drożdże, wsypujemy cukier, 3 łyżki mąki oraz 50 ml letniej wody. Mieszymy i odstawiamy na 15 minut do spienienia.
2. Pozostałą wodę blendujemy ze szpinakiem
3. Do szerokiej miski wsypujemy mąkę, sól, dodajemy zaczyn, szpinakową masę i majonez. Zagniatamy ręką lub robotem na elastyczne ciasto, po czym odstawiamy pod przykryciem na około 2 godziny. Po upływie tego czasu zagniatamy ponownie i formujemy bułeczki w pożądanym kształcie. Smarujemy rozbełtanym jajkiem i posypujemy sezamem oraz czarnuszką. Bułeczki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C (grzanie góra-dół) na około 15-18 minut (w zależności od wielkości).
4. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

