

Wielkanocne zajączki drożdżowe - Natalia Stec

Moje ulubione Wielkanocne zajączki. Mięciutkie i obłędnie pyszne. Co roku wzbudzają zachwyty na Wielkanocnym stole.

Drożdżowe zajączki

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 50 g Drożdży Babuni
- 2 łyżki cukru
- 250 ml letniej wody
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- 1 jajko
- sezam do dekoracji
- kilka ziarenek pieprzu na oczka

Do dużej miski wsypać mąkę, sól i 1 łyżkę cukru, zrobić dołek, dodać rozkruszone drożdże, łyżkę cukru i 125 ml letniej wody. Zrobić zaczyn i odstawić na około 10 minut aby drożdże ruszyły. Następnie zagnieść ciasto z resztą wody. Kiedy ciasto zabierze całą mąkę i powstanie kula ciasta dodać olej i wyrabiać na gładkie i elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu zarobić ciasto i formować zajączki. Oderwać kawałek ciasta uformować wałeczek i zawinąć w ślimaczka. Oderwać dwa kawałki ciasta (mniejszy i większy) i zrobić dwie kule, większa będzie buzią zajączka, mniejszy kawałek delikatnie spłaszczyć i uformować w łezkę. Naciąć nożem tak aby powstały uszy zajączka. Wszystkie elementy kleić za pomocą wody. Tak formować resztę zajączków. Każdego zajączka posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać sezamem oraz wcisnąć ziarno pieprzu tworząc oczko.

Można zrobić kilka ptaszków. Zrobić wałek z ciasta i zawiązać z ciasta supełek. Uformować kulkę i zrobić głowę wcisnąć ziarenka pieprzu. Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać sezamem. Piec w 180°C przez około 20 minut lub dłużej do zrumienienia. Smacznego!

