# BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1853 razy.

Składniki ciasta:
45 dag mąki,
10 dag cukru,
10 dag smalcu,
2 jaja,
1/4 l mleka,
2 1/2 dag drożdży,
1 paczka cukru waniliowego,
sól.

Składniki nadzienia :
30 dag białego sera,
1 jajo,
10 dag cukru.

Przygotować rozczyn drożdżowy i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięty rozczyn, jaja utarte z cukrem i szczyptę soli dodać do mąki i zarobić ciasto mlekiem. Gdy składniki połączą się, dodawać ciepły tłuszcz i wyrabiać ciasto tak długo, aż stanie się pulchne, gładkie, lśniące i zacznie odstawać od ręki. Wyrobione ciasto postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na placek o kształcie prostokąta, smarować nadzieniem (utarty twaróg wymieszany z cukrem i jajem), zawinąć brzegi i pokrajać placek nożem na prostokątne bułeczki. Posmarować je po wierzchu jajem i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec na złoty kolor.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD