

# Drożdźówki z serem

## Składniki na rozczyn:

- 40 g drożdży świeżych
- 200 ml ciepłego mleka
- 40 g cukru
- 2 łyżki mąki pszennej (typ 450)

## Składniki na ciasto:

- 400 g mąki pszennej (typ 450)
- 3 żółtka jaj
- 80 g masła
- 0,5 łyżeczki soli

## Składniki na nadzienie:

- 500 g twarogu półtłustego
- 2 jajka
- 80 g cukru
- aromat pomarańczowy

## Składniki na lukier:

- 3 łyżki przegotowanej wody
- 10 łyżek cukru puder

## Dodatkowo:

- kandyzowana skórka z pomarańczy
- jedno żółtko (do posmarowania ciasta)

## Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy rozczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 200 ml ciepłego mleka. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz 40 g cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu, nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy nasz rozczyn na 15 min.

Po 15 min, gdy rozczyn ładnie pracuje, dodajemy mąkę pszenną, żółtka jaj, sól, i wszystko dobrze mieszamy. Gdy składniki połączą się, dodajemy partiami roztopione i wystudzone masło. Ciasto ugniatamy dłońmi, aż wchłonie wszystkie masło. Następnie ciasto przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 min. Wyrobinie ciasta możemy zostawić robotowi (jeżeli ktoś taki robot posiada). Ciasto powinno być plastyczne i nie kleić się ani do rąk, ani do



stolnicy. Gdy za bardzo klei się nam do rąk lub stolnicy, podsypujemy mąką. Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na około 1 godz.

Gdy ciasto rośnie w międzyczasie przygotowujemy twaróg. Przeciskamy przez prasę do ziemniaków (wystarczy raz) lub gnieciemy widelcem. Do niego dodajemy cukier, jajka i kilka kropel aromatu pomarańczowego. Wszystko dobrze mieszamy.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dajemy je na stolicę i wyrabiamy przez kilka minut, żeby je odgazować. Ciasto wałkujemy na prostokąt około 33 – 47 cm. Dzielimy na 4 paski o szerokości około 11 cm. Na każdy pasek wzdłuż nakładamy wcześniej przyszykowany twaróg. Brzegi zawijamy do środka i palcami łączymy ciasto tak, żeby się nie rozkleiło. Robimy to samo z trzema pozostałymi paskami ciasta. Ciasta przekładamy na blaszkę do pieczenia łączeniem do spodu. Drugą stroną noża lub szpatułką nacinamy każdy wałek ciasta co 5 cm. Odstawiamy na około 15 – 30 min, by podwoiło swoją objętość. Przed pieczeniem smarujemy ciasto rozbełtanym żółtkiem.

Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 25 min. Do ładnego zarumienienia bułeczek. Po upieczeniu bułeczki studzimy.

Jak bułeczki wystygną polewamy je lukrem, który przygotowaliśmy z wody i cukru (mieszając do uzyskania pożądanej konsystencji). Na koniec posypujemy bułeczki kandyzowaną skórką z pomarańczy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

