

# Bułki drożdżowe z budyniem

## Składniki na rozczyn:

- 25 g drożdży świeżych (drożdże suche instant 7 g)
- 250 ml ciepłego mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżeczki cukru

## Składniki na bułki:

- 500 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 100 g cukru
- 80 g masła
- szczypta soli

## Składniki na budyń:

- 1 budyń waniliowy bez cukru (40 g)
- 500 ml mleka do budyniu
- 2 łyżki cukru

## Składniki na lukier:

- 4 łyżki przegotowanej wody
- około 10 łyżek cukru pudru

## Dodatkowo:

- płatki migdałów
- 1 jajko do posmarowania bułek

## Wykonanie:

**Rozczyn** - do miski wlewamy 250 ml ciepłego mleka (około 30°C), kruszymy drożdże, dodajemy łyżkę mąki pszennej oraz dwie łyżeczki cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

Osoby, które będą przygotowywać bułki z drożdży suchych instant, pomijają robienie zaczynu i przechodzą od razu do robienia ciasta. Łączą ze sobą wyżej wymienione składniki na bułki razem z 250 ml mleka.

**Budyń** - w garnku (o szerokim spodzie), na małym gazie, gotujemy 400 ml mleka z cukrem. W miseczce mieszamy 100 ml mleka z opakowaniem budyniu. Jak mleko zacznie się gotować



wlewamy rozrobiony budyń i gotujemy, cały czas mieszając. Gejzery powietrza to znak, że budyń się ugotował. Albo zostawiamy go w garnku, albo przelewamy np. na talerz, ale wierzch przykrywamy folią spożywczą (żeby nie zrobił się kożuszek) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

**Ciasto na bułki** - po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje dodajemy mąkę pszenną, szczyptę soli, i wszystko dobrze mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie ciasto przierzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 5 min. Dodajemy roztopione i wystudzone masło. Wyrabiamy kolejne 5-10 min. Wyrobienie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma.

Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy ciasto do miski. Przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce, bez przeciągów, na około 1 - 1,5 godz.

Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów. Następnie rozwałkowujemy je na placek o wymiarach około 30 x 35cm. Na ciasto wykładamy wystudzony budyń i rozprowadzamy po całej powierzchni, zostawiając puste miejsce na końcu, żeby skleić ciasto. Placek zwijamy w roladę, końcówkę ciasta sklejemy paluszkami.

Tak przygotowaną roladę kroimy na paski po około 2 cm, żeby powstały okręgi, które wykładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia i wysmarowaną olejem. Krążki wykładamy w odstępach, żeby podczas pieczenia bułki się nie skleiły. W naszym przypadku wyłożyliśmy po 6 bułek na dwie blaszki. Smarujemy rozbełtanym jajkiem i odstawiamy na około 15 min w ciepłe miejsce.

Następnie piekarnik rozgrzewamy do 170°C (grzałki góra, dół z termo obiegiem) i pieczemy bułki przez około 20 min do ładnego zarumienienia. Jeżeli bułki wyłożymy na jedną blaszkę, możemy piec bez termo obiegu (grzałki góra, dół), w temperaturze 190°C.

Po upieczeniu bułki wyciągamy z piekarnika, razem z papierem. Nie ściągając bułek z papieru wykładamy na kratkę i studzimy (bułki nie odklejamy od papieru, ponieważ budyń jest gorący i wypłynie z bułek). Dopiero po wystudzeniu bułek odklejamy je od papieru.

**Lukier** – w misce łączymy wodę z cukrem pudrem. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji polewamy bułki. Posypujemy prażonymi migdałami prażonymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

