

# Drożdźówki z marmoladą

## Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 100 ml ciepłej wody
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

## Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej (typ 450)
- 100 ml ciepłego mleka
- 1 białko jaja
- 80 ml oleju rzepakowego
- szczypta soli
- 50 g cukru (opcjonalnie)

## Składniki do posmarowania ciasta:

- 1 łyżka mleka
- 1 żółtko jaja

## Dodatkowo:

- około 250 g marmolady
- cukier puder do posypania

## Wykonanie:

### Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i zalewamy je 100 ml przegotowanej ciepłej wody (około 30-35°C). Wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować.

### Ciasto

Po 15 min, gdy zaczyn ładnie pracuje, dodajemy ciepłe mleko (około 30-35°C) i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną (zostawiamy trochę do podsypywania stolnicy), sól, białko jaja, olej (dodajemy cukier, jeśli ktoś woli, żeby ciasto było słodkie) i wszystko dobrze mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie ciasto przrzucaamy na stolnicę, oprószoną mąką i wyrabiamy około 10-15 min. Gdy ciasto za bardzo nam się klei do rąk lub do stolnicy to podsypujemy je mąką.



Na koniec formujemy kulę. Wkładamy ciasto do miski, którą przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, bez przeciągów, do wyrośnięcia na około 1 godz. Po tym czasie ciasto jeszcze raz musimy wyrobić przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów.

### **Formujemy bułeczki**

Na koniec formujemy wałek i ciasto dzielimy na 9 części (u mnie wyszły porcje po około 86 g). Z ciasta formujemy kuleczki. Błat lub stolnicę obsypujemy mąką. Kładziemy na niego kuleczkę z ciasta i rozgniatamy ją palcami, ugniatamy w około, żeby powstało koło. Wyrównujemy wałkiem, a następnie koło dzielimy na 8 trójkątów, które nakładamy jeden na drugi. Bierzymy patyczek i naciskamy przez środek patyczkiem na ciasto. Patyczek wyciągamy delikatnie, bierzemy ciasto i szerszą stroną stawiamy na dłoń (taka mała wieża szersza na ręce, a węższa do góry). Węższą stronę zwijamy. Kładziemy na blat i palcem na środku i mocno naciskamy. Tak przygotowaną bułeczkę odkładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Z pozostałym ciastem robimy to samo. Ciastka na blaszkę układamy w odstępach. U mnie na blaszkę spokojnie zmieściło się 9 bułeczek.

Blaszkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15 minut, do podwojenia objętości. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 180°C.

Przygotowujemy również płyn do smarowania ciasta. Do miseczki dajemy jedno żółtko z łyżką mleka i wszystko dokładnie mieszamy.

Po tym czasie bułeczki nam trochę podrosły, więc palcem naciskam w środek bułeczki i formujemy przestrzeń na marmoladę, ale tak żeby pod spodem była cienka warstwa ciasta. Przestrzeń w bułeczkach robimy takiej wielkości, ile chcemy, że było marmolady w bułeczkach.

Na koniec pędzelkiem ciasto smarujemy żółtkiem z mlekiem, wtedy ładnie zarumienią się bułeczki.

### **Pieczenie bułeczek**

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 25 min. Po tym czasie wyjmujemy bułki z piekarnika i studzimy na kratce.

Po wystudzeniu posypujemy bułeczki cukrem pudrem.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

