

Bułeczki drożdżowe z twarogiem

Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 200 ml mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- około 450 g mąki pszennej (typ 450)
- 1 jajko
- 40 g masła
- 70 g cukru
- szczypta soli

Składniki na masę twarogową:

- 500 g twarogu półtłustego
- 40 g masła
- 1 żółtko jaja
- 80 g cukru pudru
- 1 budyń waniliowy

Składniki na glazurę:

- 1 żółtko jaja
- 1 łyżka mleka

Dodatkowo:

- 1 białko jaja
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy cukier, mąkę pszenną oraz ciepłe mleko (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na około 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto na bułki

Po około 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, do zaczynu dodajemy cukier, jajko, połowę mąki, szczyptę soli i wszystko mieszamy. Dosypujemy resztę mąki (zostawiamy sobie trochę do podsypywania stolnicy). Chwilkę mieszamy, a po chwili dodajemy roztopione i wystudzone masło. Mieszamy ponownie, aż ciasto wchłonie masło.



Następnie ciasto przierzucamy na blat/stolnicę, obsypaną mąką i wyrabiamy około 15 minut (jeżeli używamy robota to ciasto wyrabiamy przez niecałe 10 minut). Na koniec wyrabiania formujemy kulę i wkładamy ją do miski, obsypanej mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia na około 1-1,5 godziny.

Twaróg do bułeczek

Do miski dajemy twaróg półtłusty i widelcem rozgniatamy dokładnie. Dodajemy jedno żółtko jaja, cukier puder, roztopione i wystudzone masło. Ponownie widelcem wszystko rozgniatamy i łączymy ze sobą.

Formowanie bułeczek

Po wyrośnięciu ciasto wyciągamy z miski i przekładamy na blat obsypany mąką. Rozpłaszczamy je dłońmi, a następnie wałkiem wałkujemy na prostokąt, o wielkości około 26 cm na 52 cm. Prostokąt dzielimy na osiem kwadratów, o wielkości boku około 13 cm.

Każdy kwadrat ciasta smarujemy białkiem jaja. Na jeden koniec kwadratu nakładamy około połowę masy twarogowej. Drugi koniec kwadratu naciągamy na masę serową tak, żeby powstał trójkąt i zlepimy boki. Po zlepieniu boków ciasta naciskamy delikatnie na bułeczkę z góry tak, żeby masa twarogowa rozproszona była po całym trójkącie.

Bułeczki przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Układamy je tak, żeby stykały się ze sobą dłuższym bokiem, żeby powstał kwadrat. Na blaszce zmieści się spokojnie 8 trójkątów (bułeczek) złączonych ze sobą w cztery kwadraty. Blaszkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 minut do podwojenia objętości.

Gdy bułeczki podwoją swoją objętość smarujemy je glazurą, zrobioną z żółtka i mleka.

Pieczenie bułeczek

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 20 minut, używając grzałki góra, dół.

Po upieczeniu bułeczki wyciągamy z piekarnika i przekładamy na kratkę do wystudzenia.

Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

