

Bułeczki drożdżowe na słodko z kruszonką

Składniki na zaczyn:

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

Składniki na ciasto:

- około 450 g mąki pszennej (typ 650)
- 100 ml mleka
- 1 jajko
- 60 g masła
- 70 g cukru
- szczypta soli

Składniki na kruszonkę:

- 50 g masła
- 100 g cukru pudru
- 1 czubata łyżka mąki pszennej

Składniki na glazurę:

- 1 żółtko jaja
- 1 łyżka mleka

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 mleko, cukier, jajko i mieszamy. Następnie dodajemy mąkę, szczyptę soli i wszystko mieszamy. Po chwili dodajemy roztopione i wystudzone masło. Mieszamy ponownie, aż ciasto wchłonie masło.

Ciasto przetrzucamy 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.



Kruszonka

W rondelku roztapiamy masło. Nie zdejmując rondelka z gazu dodajemy do niego mąkę pszenną oraz cukier puder i dokładnie mieszamy. Rondelak cały czas podgrzewamy na małym gazie. Po dokładnym wymieszaniu kruszonka powinna zbrzylić się w jedną całość. Kruszonkę zostawiamy do wystudzenia.

Formowanie bułeczek

Po wyrośnięciu ciasto wyciągamy z miski i przekładamy na blat obsypany mąką i minutkę wyrabiamy, żeby pozbyć się gazów. Formujemy np. na wałek i dzielimy na 12 równych części. U mnie każda porcja na bułeczkę ważyła 70 g.

Jedną porcję ciasta lekko rozplaszczamy, naciągamy boki do góry i do środka, a potem zawijamy /odwracamy formowaną bułeczkę tymi zwijanymi bokami pod spód. W ten sposób formujemy każdą bułeczkę.

Bułeczki przekładamy na blaszkę do pieczenia, wyłożoną papierem do pieczenia. Tępy narzędziem np. tępą końcówką noża, naciskamy na bułeczkę z góry robiąc krzyż, ale w ten sposób, żeby nie przeciąć ciasta.

Blaszkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 minut do podwojenia objętości.

Glazura do bułeczek

Do miseczki dajemy żółto jaja oraz 1 łyżkę mleka i dokładnie mieszamy.

Gdy bułeczki podwoją swoją objętość smarujemy je glazurą. A następnie obsypujemy kruszonką, którą rozgniatamy w palcach na mniejsze części.

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.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

