

Bułeczki wachlarzyki ziołowo-czosnkowe



Składniki

20 dkg - drożdże
3,5 szklanka - mąka
pszenna
1 szklanka - mleko letnie
1 łyżka - cukier
1 szt. - jajko
30 dkg - masło roztopione
1 łyżeczka - sól
4 szt. - czosnek w ząbkach
50 dkg - masło
3 szt. - pieczarki
1 łyżka - natka pietruszki
świeża

Opis wykonania

Bułeczki wachlarzyki ziołowe-czosnkowe to klasyczne ciasto drożdżowe z dodatkiem bardzo aromatycznego masła.

W misce rozkruszyć drożdże z dodatkiem cukru oraz 3 łyżek mąki. Zalać 1/2 szkl. ciepłego mleka (nie może być gorące) i wymieszać, aby pozbyć się grudek. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 min. do wyrośnięcia. Pieczarki zetrzeć na tarce jarzynowej. Przesmażyć na patelni z odrobiną masła oraz soli i wystudzić. Pietruszkę pokroić drobno. Czosnek przecisnąć przez praskę. W miseczce wymieszać wszystkie składniki farszu. Doprawić solą i pieprzem.

Pozostałą mąkę przesiać do miski, dodać zaczyn, jajko połączone z roztopionym masłem i mlekiem oraz sól. Wyrabiać masę do chwili kiedy przestanie odstawać od miski, ale jeszcze będzie się kleić. Powstałe ciasto uformować w kulkę i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godz. do podwojenia objętości. Wyrośnięte ciasto odgazować pięścią, krótko wyrobić i rozwałkować na prostokąt. Na rozwałkowane ciasto wyłożyć przygotowany farsz a następnie pociąć na 6 pasów (wzdłuż). Każdy pas nałożyć na siebie (jeden na drugi) i pociąć na kwadraty. Foremkę na muffinki wysmarować masłem i posypać mąką. Każdą bułeczkę przełożyć bokiem do formy, przykryć ręcznikiem i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Piec w temp. 180°C przez 15 min.