

Klasyka - zapiekanki z pieczarkami



Składniki

415 g - Mąka pszenna uniwersalna typ 550
210 g - Woda ciepła
40 g - Mleko
1 szt. - Jajo (średnie)
26 g - Masło
26 g - Cukier
7 g - Sól
7 g - Suche drożdże
250 g - Pieczarki
1 szt. - Cebulka
250 g - Żółty ser
Przyprawy do farszu

Opis wykonania

Przepyszne domowe zapiekanki z pieczarkami i żółtym serem. Przepis na 5 szt podłużnych bułek - 10 zapiekanek.

Przesiej mąkę do miski, dodaj cukier, sól i drożdże. Dodaj wodę, mleko i żółtko i wymieszaj dobrze składniki. Pozostaw na kilka minut, zagnieć, dodaj masło i zagnieć jeszcze raz. Pozostaw na pół godziny do wyrastania, przegnieć, pozostaw na kolejne pół godziny. Wyłóż na oprószonej stolnicy i rozplaszcz delikatnie i podziel na 5 szt. Wstępnie uformuj wałki. Pozostaw przykryte na kilka minut. Formuj ostateczny kształt - rozplaszcz i zwiń w wałeczki. Przełóż na deskę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostaw na 30minut do wyrośnięcia. Nagrzej piekarnik do 200st.C. Przed włożeniem do piekarnika posmaruj białkiem pół na pół z wodą. Piecz przez około 15minut do zrumienienia, studź na kratce. W tym czasie przygotuj farsz, zetrzyj na tarce pieczarki, pokrój cebulkę, przypraw solą, pieprzem i czarnuszką, przesmaż chwilę. Zetrzyj żółty ser. Rozkrój bułki wzdłuż, nakładaj farsz, posyp żółtym serem i wsadź na chwilę do piekarnika aby zapiec ser.