

Puszyste bułeczki z konfiturą



Składniki

2 szklanka - Mąka
7 g - Drożdże suszone
50 g - Masło
180 ml - Mleko
1 szt. - Jajko
4 łyżka - Cukier
1 łyżeczka - Sól
300 g - Ulubiona
konfitura, np. z
prózonych jabłek
1 szt. - Żółtko
1 łyżeczka - Mleko
(dodane do żółtka do
posmarowania bułek)

Opis wykonania

Pyszne bułeczki dla każdego! Sprawdzą się zarówno jako przekąska w ciągu dnia jak i drugie śniadanie w pracy.

Mąkę, drożdże, sól i cukier mieszamy w miseczce. W rondelku roztapiamy masło i dolewamy do niego mleko - mieszamy. Gdy masło i mleko są ciepłe - nie gorące! - wlewamy je do suchych składników. Dodajemy jajko i całość wyrabiamy na jednolite ciasto. Formujemy kulę i odstawiamy pod ściereczką w ciepłym miejscu na 1 godzinę. Po tym czasie ciasto dzielimy na 10 części. Z każdego kawałka ciasta formujemy placuszek i na wierzch kładziemy łyżeczkę ulubionej konfitury - ja uwielbiam próżone jabłka albo konfiturę truskawkową. Następnie zlepiamy je jak knedle i kładziemy - zlepieniem do dołu - na blasze, na której będą pieczone - na papierze do pieczenia. Bułeczki przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę. Po tym czasie wierzch bułeczek smarujemy żółtkiem z odrobiną mleka i posypujemy cukrową posypką albo sezamem. Pieczemy 15 min. w 180 st.C. Smacznego!