

Bułeczki drożdżowe z jabłkami i cynamonem



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka orkiszowa	400 gram
jajko	2
woda letnia	190 ml
drożdże	15 g
masło	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
jabłka	3-4
cynamon Prymat	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w duże kawałki. Dać do garnka i smażyć na małym ogniu, można dodać odrobinę wody żeby się nie przypaliły. Dodać cynamon. Smażyć aż jabłka się rozpadną. Odstawić do wystygnięcia.

Drożdże rozpuścić w wodzie z cukrem. Mąkę przesiać do miski, dodać jedno jajko, sól, rozpuszczone drożdże i masło. Wszystko wymieszać i wyrobić gładkie ciasto. Uformować kulę, posmarować olejem, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1 godzinę. Wyrośnięte ciasto wyjąć z miski i odrywać kawałki ciasta. Bułek wychodzi około 10, w zależności, jak duże chcemy zrobić. Każdy kawałek ciasta rozpląszczyć, nakładać po łyżce jabłek z cynamonem i zlepiać w bułkę. Odstawić do wyrośnięcia na niecałą godzinę.

Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Bułki posmarować jajkiem i wstawić do piekarnika na 20 min.

Na zdjęciach jest widoczna większa ilość składników niż podałam w przepisie. A to z tego względu, że ja robię z podwójnej porcji, gdyż bułeczki w moim domu bardzo smakują i szybko się kończą