

Bułeczki z niespodzianką.



OLGA_SK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	300 ml
jajko	2 sztuki
olej	8 łyżek
cukier	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
mąka pszenna	600 g
salami	15 plasterków
mozzarella małe kulki	15 sztuk
Czarnuszka nasiona Prymat	
sezam	
białko	2 sztuki
Party Dip Barbecue	1 opakowanie
keczup	5 łyżek
woda	2 łyżki
drożdże suche	7 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zamiast suszonych drożdży można użyć świeżych. Wtedy potrzebujemy ich 25 gramów!

Porcja na ok. 15 bułeczek!

Wykonanie:

WERSJA DLA MASZYNISTÓW

1. Do maszyny wlewamy mleko.
2. Dodajemy jajka i olej.
3. Dosypujemy cukier, sól i mąkę.
4. W mące robimy dziurkę, w której umieszczamy suche drożdże :)
5. Włączamy tryb wyrabiania ciasta(u mnie trwa on 1 h 30 min).

WERSJA TRADYCYJNA

1. Do miseczki wlewamy podgrzane lekko mleko.
2. Dodajemy do niego pokruszone świeże drożdże, cukier i łyżkę mąki.
3. Odstawiamy na ok. 20 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Jajka roztrzepujemy widelcem.
5. W dużej misce mieszamy mąkę, wyrośnięte drożdże, jajka i sól. Wyrabiamy ciasta na jednolitą masę. Ciasto jest gotowe, kiedy spokojnie odchodzi od ręki.
6. Ciasto odkładamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na jakieś 40 minut.

NASTĘPNIE:

1. Z wyrośniętego ciasta odrywamy po kawałeczku ciasta, formujemy kulki.
2. Gotowe kulki rozplaszczamy, w środek kładziemy plasterki salami i małą kulkę mozzarelli. Ciasto zaklejamy i formujemy zgrabne kulki, pilnując, by ciasto się nigdzie nie rozklejało.
3. Gotowe bułeczki układamy na wysmarowaną tłuszczem formę, smarujemy białkiem i ewentualnie posypujemy dodatkami: u mnie sezam i czarnuszka!
4. Pieczemy w 190 stopniach około 20-25 minut. W zależności od wielkości bułeczek, ważne, że do rumianego ich wierzchu :D

Party DIP Barbecue:

Zawartość opakowania łączymy z 5 łyżkami keczupu i 2 łyżkami wody.