

Paluchy drożdżowe z serem i kiełbasą



MECHASHEFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na farsz:

kiełbasa drobiowa	4 sztuki
żółty ser	4 plastry
ketchup łagodny	4 duże łyż.

Na ciasto:

mąka	280 g
drożdże suche	7 g
jajko	1 sztuka
mleko ciepłe	0.5 szklanki
masło 82%	3 duże łyż.
białko do smarowania	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki potrzebne do ciasta wkładam do miski i wyrabiam z nich ciasto, które odkładam na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Ciasto dzielę na cztery części.

Każdą część rozwałkuję na prostokąt trochę dłuższy niż długość kiełbasy.

Kiełbasę zawijam w ser i lekko smaruję ketchupem, następnie kładę na prostokąt i zawijam.

Paluchy odstawiam do wyrośnięcia na kolejne 30 minut. Po tym czasie smaruję je białkiem.

Piekę w nagrzanym do 180 stopni piekarniku na środkowej szynie przez 20 minut.