

paszteciki drożdżowe



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 gram
mleko	125 ml
masło	2 łyżki
żółtko jajek	1 sztuk
jajko	1 sztuki
cukier	1 łyżeczka
drożdże świeże	20 g
sól	1 płaska łyżeczka
żółtko jajek	do posmarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozcieramy z cukrem i ciepłym mlekiem. Masło topimy. Miazgę mieszamy z solą, dodajemy roztertowane drożdże, masło, jajko i żółtko. Wyrabiamy ciasto, można je ugniatamy, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Gdy podwoi objętość, ponownie wyrabiamy i odstawiamy na około 30 minut.

Ciasto rozwałkowujemy na stolnicy posypanej makią. Formujemy z niego okrągłe placuszki, nasiskając palcem robimy na środku wgłębienie i nakładamy w nie dowolny farsz. Paszteciki odstawiamy na 30 minut do wyrosnięcia, smarujemy rozmaconym żółtkiem i pieczemy 25-30 minut w temp. 220 stopni.