

BUŁECZKI NADZIEWANE MUSEM JABŁKOWYM



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	500 gram
jajko	3 szt
cukier	3 łyżki
drożdże	40 gram
mleko	1 szkl
masło	125 gram
mus jabłkowy	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z drożdży, odrobiny mleka i cukru zrobić zaczyn i odstawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać resztę mąki, cukier, jajka, mleko i wyrośnięte drożdże i dobrze wymieszać. Można hakami miksera albo ręką. Jak ciasto będzie odchodziło od ręki dodać stopione i wystudzone masło. Jeszcze raz dobrze ciasto wyrobić, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.
- KROK 2 Z wyrośniętego ciasta wykrawać szklanką koła i nadziawać musm jabłkowym. Dobrze zlepić i ułożyć na wysmarowanej blaszce zlepieniem do spodu. Odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte bułeczki posmarować stopionym masłem i można posypać makiem lub sezamem.
- KROK 3 Piec w nagrzanym piekarniku do 160 st.C około 30 minut.