Bułki faszerowane pieczarkami

APM

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	280 gram
drożdże	10 gram
sól	1 łyżeczka
woda	0,5 szklanka
jajko	1 sztuka
pieczarki	300 gram
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ser żółty	do posypania
oregano	do posypania
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól i wbijamy jajko.

Drożdże mieszamy z wodą i wlewamy do mąki - wyrabiamy gładkie ciasto, w razie potrzeby dosypujemy trochę mąki, pod koniec wyrabiania dodajemy oliwę i wyrabiamy ciasto aż tłuszcz się całkowicie wchłonie.

Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

KROK 2 W międzyczasie przygotowujemy farsz.

Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce, podsmażamy je na małej ilości oleju i dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, następnie jajko i smażymy aż się zetnie. Pod koniec wszystko doprawiamy do smaku.

Z wyrośniętego ciasta urywamy kule, każdą rozwałkowujemy i nakładamy 2-3 łyżki nadzienia pieczarkowego. Bułkę zwijamy i dobrze zlepiamy.

KROK 3 Bułeczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia. Po tym czasie każdą sztukę smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy pokrojonym w kostkę żółtym serem i oregano.

KROK 4 Pieczemy w 190' ok. 20-25 minut.