

Borówianki - bułeczki



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże suche	2 łyżeczki
mąka pszenna	0,5 kg
jajko	5 szt
sól	szczypta
cukier	50 g
masło	350 g
cukier puder	1/4 szkl
borówki amerykańskie	200 g
mleko	2 (ciepłe)
owoce	200 g
jajko	1 na glazurę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże mieszam z ciepłym mlekiem lub ciepłą wodą i odstawiam na kilka minut do wyrośnięcia-mają się spenić. Do miski przesiewam mąkę dodaję rozpuszczone drożdże, cukier, 2 jajka i sól. Dokładnie mieszam wszystkie składniki. Wyrabiając ręką ciasto dodaję po kolei resztę jajek (3 szt.) i nadal wyrabiam ciasto tak aby dobrze się połączyły wszystkie składniki, tak ok 15 min.
Następnie dodaję po 2-3 łyżki miękkiego masła dokładnie miksując. Miskę z ciastem przykrywam i odstawiam na ok 2 godziny w ciepłe miejsce.
Po tym czasie wyrośnięte ciasto uderzam pięścią, przykrywam i odstawiam na całą noc do lodówki. (czasami daję tylko na kilka godzin do lodówki).
Rano należy posypać stolnicę mąką i rozwałkować ciasto o grubości ok 1 cm, wycinając kwadraty. Delikatnie rozciągam kwadraty i nakładam borówki amerykańskie posypując je cukrem pudrem. Następnie łączę wszystkie brzegi i sklejam, tak aby nam nadzienie nie uciekło. Sklejoną częścią odwracam i układam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odkładam jeszcze na 1 godzinę. Przed pieczeniem bułeczki smaruję roztrzepanym jajkiem.
- KROK 2 Piekę w 190 stopniach ok 20 min. Następną porcję bułeczek piekę ok 15 min.
- KROK 3 Gdy wystygną przygotowuję lukier z cukru pudru i wody.
Smacznego:)