

Bułeczki z borówkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dkg świeżych drożdży	4
szkl. mąki pszennej krupczatki	1,5
szkl. mąki pszennej luksusowej (ilość mąki zależy od jej wilgotności, czasami trzeba dodać troszkę więcej)	1,5-2
łyżeczki soli	1/3
jajko	3
g masła	50
szkl. mleka	ok.1
szkl. cukru zwykłego	1
op. 16 g cukru waniliowego albo kilka kropli esencji waniliowej	1
50 g masła+ok. 0,5 szkl. cukru zwykłego+ok. 0,5 szkl. mąki pszennej luksusowej	na kruszonkę:
1 żółtko + 1 łyżka wody do posmarowania bułeczek	dodatkowo:
borówki amerykańskie	0,5 kg
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać, wkruszyć do niego drożdże i dodać 2 łyżki cukru, wymieszać, odstawić na 15 min. aż zaczną rosnąć. Mąki przesiać, dodać resztę cukru, sól, cukier waniliowy. Wlać roztwór i roztrzepane jajka, dokładnie wymieszać. Wyrabiać ciasto ręką albo mikserem aż będzie lśniąca i zacznie odchodzić od ścianek miski. Dodać roztopione przestudzone masło i wyrabiać dalej. Jeśli ciasto jest zbyt płynne dodać jeszcze trochę mąki. Wyrobite odstawić pod przykryciem na ok. 30-60 min. aby wyrosło. Następnie wyrobić ponownie i znów odstawić na 30 min.. Wyłożyć je na posypany mąką blat, rozplaszczyc nieco dłońmi na placek grubości 1,5-2 cm i szklanką albo kubkiem wycinać porcje.

Borówki opłukać, dokładnie osączyć. Posypać cukrem i mąką ziemniaczaną. Każdy krążek ciasta rozplaszczyc lekko na dłoni, nałożyć dużą łyżkę owoców i brzegi zlepić dokładnie formując okrągłą albo owalną bułeczkę. Układać je luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić na 15-20 min. aby podrosły. Przed wstawieniem do piekarnika posmarować roztrzepanym z wodą żółtkiem i posypać kruszonką. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 st. C ok. 15-20 min. - powinny wyrosnąć i ładnie się zrumienić. Ponieważ bałam się, że bułeczki obeschną więc na sam dół piekarnika wstawiłam blaszkę z wodą aby parowała. Z podanych składników wyszło mi 20 sporych bułeczek zeżartych już przez moje głodomory...

Kruszonka: miękkie masło rozetrzeć palcami z mąką i cukrem. Konsystencja powinna być grudkowata i kruszyć się, ew. można dodać nieco więcej mąki i cukru. Ja kruszonkę wkładam do foliowej torebki i zostawiam na 30 min. w zamrażalniku - lepiej się kruszy jak jest bardzo zimna