

Bułeczki z budyniem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
drożdże	70 g
mleko	0,5 l
żółtko jajek	3 szt
jajko	1 szt
cukier	250 g
tłuszcz	100 g
sól	
wanilia	
budyń śmietankowy	2 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, zagrzać. Zrobić rozczyn.

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać mleko, 250 g mąki, starannie wymieszać, pozostawić przykryte w ciepłym miejscu. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę. Gdy objętość rozczynu zwiększy się dwukrotnie, wlać go do miski z mąką, dodać utarte żółtka, resztę mleka, posolić, zarobić ciasto. Wyrabiać ręką bardzo starannie, dokładnie mieszając składniki i wybijając ciasto tak, aby weszło jak najwięcej powietrza.

Gdy ciasto ma gładką, lśniąca powierzchnię i odstaje od ręki i naczynia, wlewać stopniowo stopiony letni tłuszcz, ciągle wyrabiając, dodać wanilię.

Brzegi miski obrać z ciasta, powierzchnię wyrównać, ciasto przykryć, zostawić w ciepłym miejscu. Gdy objętość zwiększy się dwukrotnie, wyłożyć je na stolnicę wysypaną mąką, wyrabiać podłużne bułeczki, zrobić na środku wgłębienie i łyżką nałożyć, ugotowany budyń. Bułeczki nakładać na wysmarowaną tłuszczem brytfannę i piec w dobrze nagrzanym piekarniku, 40 minut.