

Cebularz z pieczarkami i czarnuszką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe

mąka pszenna typ 550	500 g
masło 82%	100 g
mleko ciepłe	150 g
drożdże świeże	25 g
jajko	3 szt.
cukier kryształ	50 g
sól do smaku	
Czarnuszka nasiona Prymat	10 g
oliwa	2 łyżki (do wysmarowania blachy)

Farsz

cebula	3 szt.
pieczarki	100 g
masło	2 łyżki

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Do ciepłego mleka wkładamy drożdże, cukier oraz sól. Mieszymy odstawiamy na 5 min. w ciepłe miejsce. Do miski przesiewamy mąkę, mieszamy z czarnuszką . Jajka miksujemy blenderem na jednolitą masę, dodajemy miękkie masło i mieszamy z drożdżami. Całość mieszamy razem -wyrabiamy na jednolitą masę. Odstawiamy do wyrośnięcia na około 30 min.
- KROK 3 Przygotowujemy nadzienie - cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na dwóch łyżkach masła, na rozgrzanej patelni aż do zrumienienia. Pieczarki siekamy na drobne plasterki i podobnie jak cebulę, dusimy na patelni, doprawiając do smaku solą i pieprzem.
- KROK 4 Z wyrośniętego ciasta drożdżowego formujemy bułeczki o średnicy 10 cm, które delikatnie rozpłaszczamy i przekładamy na blaszkę wysmarowaną oliwą z oliwek. Pozostawiamy na ok. 15 minut pod ściereczką, w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Od czasu do czasu zraszając wodą. Piekarnik nagrzewamy do 200°C . Na wyrośnięte bułeczki kładziemy łyżeczkę pieczarek i 3 łyżki cebuli, posypujemy pieprzem.
- KROK 5 Bułeczki pieczemy ok. 20-25 minut w piekarniku z termoobiegiem. Serwujemy!