Bułeczki drożdżowe z nadzieniem jagodowym



EWA99

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	45 dag
cukier	10 dag
smalec	10 dag
jajko	2 szt
mleko	1/4 L
drożdże	2,5 dag
cukier waniliowy	1 sztk.
sól	
marmolada jagodowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Startujemy !
Drożdże rozpuścić w mleku i zostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, dodać wyrośnięte ciasto , jaja utarte z cukrem oraz trochę soli. Zrobić ciasto , rozcieńczyć mlekiem , dodawać po troszeczkę ciepłego tłuszczu. Z tego wszystkiego wyrobić ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasta rozwałkować je na placek w kształcie prostokąta. Ciasto posmarować marmolada jagodową zawinąć brzegi i pokroić ciasto nożem na prostokątne bułeczki. Następnie posmarować je na wierzchu jajem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 180 stopni.