

Buleczki drożdżowe z serem

Składniki

Rozczyn:

- 50g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100 ml ciepłego mleka

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 90 ml ciepłego mleka
- 120 g cukru
- 70 g masła

Masa serowa:

- 500 g twarogu
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 40 g masła
- 1 jajko

Wykonanie:

Mieszamy wszystkie składniki na rozczyn aż do rozpuszczenia drożdży. Przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciemne i ciepłe miejsce na 15 min.

Mąkę przesiewamy przez sitko. W oddzielnej misce miksujemy jajko, żółtka i mleko, dodajemy mąkę, cukier, masło i rozczyn z drożdży. Wyrabiamy ciasto, przykrywamy ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę.

Po upływie godziny mieszamy wszystkie składniki na masę serową aż do uzyskania gładkiej masy.

Gotowe ciasto dzielimy na 4 części. Każdą z nich rozwałkujemy na kształt prostokąta. Smarujemy ciasto 1/4 masy serowej. Składamy ciasto na 3 części. Kroimy na małe kawałki. Każdy kawałek 1 raz zakręcamy. Układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wierzch smarujemy białkiem jaja.



Pieczemy 20 min w temperaturze 180° C. Ostygnięte bułeczki można posmarować lukrem.

UWAGA!

Zamiast masy serowej możecie użyć ulubionej konfitury, nutelli lub jakiegoś innego ulubionego składnika.

ŻYCZĘ SMACZNEGO! CIOCIA SYLWIA!

