

# **Bułeczki drożdżowe z jagodami**

Drożdżowe bułeczki zawsze wywołują uśmiech na twarzy obdarowywanych. Jagodzianki w formie bułeczek do odrywania z kruszonką to fajna odmiana od klasyki. Bułeczki z jagodami są bardzo puszyste, a chrupiąca i słodka kruszonka świetnie balansuje z kwaskowatymi jagodami.

Polecam przepisy na:

- jagodzianki klasyczne
- jagodowe chia
- sernikobrownie z owocami leśnymi
- proste ciasto z jagodami.

**Bułeczki drożdżowe z jagodami i kruszonką do odrywania**

12 sztuk



## Drożdżowe bułeczki z jagodami:

bułeczki:

- 500 g mąki pszennej
- 30 g świeżych drożdży
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 100 ml ciepłego mleka
- 2 jajka + 1 jajko do smarowania bułeczek
- 5 łyżek cukru + łyżka cukru waniliowego
- 50 g roztopionego masła + 2 łyżki oleju
- szczypta soli

nadzienie:

- około 1,5 szklanki jagód
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

kruszonka:

- 75 g mąki pszennej

- 50 g cukru
- 50 g masła zimnego

## **Jak zrobić drożdżowe bułeczki z jagodami?**

Przygotować zaczyn: łyżkę jogurtu wymieszać z 3 łyżkami ciepłego mleka, łyżeczką cukru, łyżeczką mąki i rozkruszonymi drożdżami. Wymieszać, odstawić na 10 minut do wyrośnięcia pod przykryciem.

W misce połączyć składniki na ciasto: mąkę, jogurt, mleko, 2 jajka, cukier, masło ostudzone, olej i sól. Dodać wyrośnięty zaczyn i zmiksować aż ciasto będzie gładkie, jak będzie się mocno kleić dodać mąkę, ale nie wsypujcie jej za dużo aby bułeczki potem były miękkie (ciasto będzie dosyć miękkie). Po mikserze ciasto wyrabiam przez kilka minut ręcznie. Zostawić do wyrośnięcia pod przykryciem na godzinę.

W między czasie przygotować kruszonkę z podanych składników (zagnieść wszystko ze sobą na mokry piasek) i włożyć do lodówki. Umyte jagody wymieszać z mąką ziemniaczaną i cukrem.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 12 części. Każdą część rozpląszczyć, nasypać jagód i zagnieść w kształt bułeczki. Blachę 25 x 35 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a potem układać bułeczki jedna obok drugiej. Bułeczki zostawić do wyrośnięcia na 20 minut i zacząć nagrzewać piekarnik do 180 st.C.

Przed pieczeniem bułeczki posmarować pędzelkiem rozmieszonym jajkiem, a potem posypać kruszonką. Piec przez 25 – 30 minut do lekkiego zbrązowienia. Drożdżowe bułeczki z jagodami są pyszne jeszcze na ciepło!



dasiowakuchnia.pl



