



Bułeczki drożdżowe z malinami

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Rozczyn

Do miski pokruszyć drożdże, dodać ze 4 łyżki mleka i 2 łyżki mąki, dokładnie rozetrzeć, odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce.

Ciasto

Do pozostałego mleka dodać żółtko i całe jajko, wymieszać. Masło przełożyć do rondla i rozpuścić, ostudzić. Do miski wysypać mąkę, zrobić dołek, dodać rozczyn, mleko z jajkami i rozpuszczone masło oraz szczyptę soli, zagnieść ciasto, dobrze wyrobić. Ciasto ma być gładkie i elastyczne i nie powinno kleić się do rąk. Przykryć ciasto ściereczką, odstawić na godzinę w ciepłe miejsce. Po tym czasie znów zagnieść i podzielić na 8 równych części. Uformować bułeczki, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, do podwojenia objętości. Następnie za pomocą szklanki, zrobić dnem wgłębienie w każdej bułce. Do wgłębienia wkładać maliny. Białko jajka roztrzepać widelcem, posmarować nim bułki.

Kruszonka

Masło roztopić, ostudzić, wymieszać z cukrem i mąką, dobrze rozetrzeć palcami na kruszonkę. Posypać bułeczki kruszonką. Wkładamy drożdżówki do nagrzanego piekarnika do 180 °C na ok. 25 minut.

Rozczyn :

- mąka - 2 łyżki
- mleko Łaciate - 4 łyżki
- drożdże - 14 g

Ciasto :

- mąka pszenna - 2 szkl i 1 łyżka
- mleko Łaciate - 3/4 szkl.
- cukier - 3 łyżki
- jajko - 1 szt.
- żółtko jajka - 1 szt.
- sól - szczypta
- masło Łaciate- 60 g

Kruszonka :

- cukier - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- masło Łaciate - 60 g
- mąka pszenna - 0,5 szkl.

Dodatkowo :

- maliny
- jajko do posmarowania bułek