

Bułeczki z prażonymi jabłkami

Autor: **Akademia**Przepisów: **44** Ocena: **182**

5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej (ok. 500 g)
- 3 jaja
- łyżka cukru
- kostka masła
- 3/4 szklanki mleka
- 50 g drożdży
- łyżeczka soli
- 4 dorodne jabłka
- Dodatkowo: mleko do posmarowania bułeczek oraz cukier puder i woda do sporządzenia lukru.

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte jabłka obieram ze skórki, wycinam gniazda nasienne i tnę w kostki. Do garnuszka wlewam odrobinę wody i wrzucam pocięte jabłka. Prażę, aż lekko zmiękną i puszczą sok.
- 2 Drożdże ucieram z łyżką mąki, a następnie zalewam ciepłym mlekiem. Wszystkie składniki dokładnie ze sobą łączę. Zaczyn przykrywam bawełnianą ściereczką i pozostawiam w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- 3 Masło rozpuszczam w rondelku na wolnym ogniu i pozostawiam do przestudzenia. Jajka ucieram z cukrem i solą. Następnie dodaję wyrośnięty zaczyn i mąkę. Ciasto dokładnie wyrabiam, a następnie wlewam ciepłe masło. Wyrabiam tak długo, aż tłuszcz się wchłonie. Gotowe ciasto przykrywam i zostawiam w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- 4 Wyrośnięte ciasto przekładam na wysypaną mąką stolnicę. Formuję z niego placuszki na środku, których układam po łyżce prażonych jabłek. Następnie brzegi ciasta sklejam ze sobą w taki sposób, żeby powstały okrągłe bułeczki.
- 5 Bułeczki pozostawiam pod przykryciem w ciepłym miejscu na ok. 15 minut. Następnie smaruję je mlekiem i wkładam do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 st. Piekę ok. 25 minut na złoty kolor.
Gotowe bułeczki możesz polukrować.

Twoje notatki do przepisu: