

Bułki z kukurydzą i boczkiem



Autor: **brysska**
Przepisów: 538 Ocena: 18671



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 40 dag mąki tortowej
- 25 g świeżych drożdży
- 20 dag masła
- 1 jajko
- 225 ml ciepłego mleka
- sól
- Składniki na nadzienie:
- 3 cebulki ze szczypiorem
- 1 puszka kukurydzy
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 150ml śmietany 18%
- 20 dag wędzonego boczku w plastrach
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczamy w mleku. Do miski wrzucamy mąkę, 1 łyżeczkę soli, jajko, 50 g masła oraz mleko z drożdżami. Wszystko dokładnie wyrabiamy. Wyrobite ciasto odkładamy do wyrośnięcia na około 60 minut w ciepłe miejsce.



- 2 Pozostałą część masła kroimy w kostkę. Ciasto po wyrośnięciu rozwałkowujemy. Na

rozwałkowane ciasto wykładamy połowę pokrojonego masła. ciasto zwijamy w kopertę i wałkujemy. I tak cały czas zwijamy w kopertę do momentu wchłonięcia przez ciasto masła.



- 3 Gotowe ciasto zawijamy w folię i odstawiamy na 20 minut. Po upływie 20 minut znowu wałkujemy ciasto, na środek dajemy resztę masła i znowu zwijamy ciasto w kopertę i wałkujemy, i tak cały czas, aż się wchłonie całe masło. Ciasto owijamy folią i odstawiamy na 20 minut.



- 4 W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Cebulę w raz ze szczypiorem siekamy. Kukurydzą odsączamy, wrzucamy do miski i dodajemy do niej posiekaną cebulę, śmietanę, koperek, pietruszkę. Wszystko dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem.



- 5 Ciasto wałkujemy na dość duży placek. Na środek ciasta wykładamy nadzienie, rozprowadzamy. Na nadzieniu układamy plastry boczku.



- 6 Ciasto zwijamy ciasno jak roladę.



- 7 Zwinięte ciasto kroimy na równe części. Bułeczki układamy na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, ciasno jedna przy drugiej.



- 8 Bułki pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180' C przez około 45 minut. Bułeczki po upieczeniu odrywamy i jemy na gorąco lub zimno. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: