

Bułki z pieczarkami



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3504**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- Zaczyn: 40 g drożdży 1 łyżeczka cukru 320 ml wody (letnia, nie za gorąca) 15 dag mąki pszennej (sprawdzi się zwy
- Ciasto właściwe: 35 dag mąki pszennej (tortowa lub pełnoziarnista - wg uznania) 1 łyżeczka soli 3 łyżki oleju 1
- Farsz:
- 70 dag pieczarek
- 1 cebula
- łyżeczka tymianku (bardzo dobra będzie również wersja z dodatkiem kminku czy liścia laurowego, należy jednak pamiętać, aby wyj
- sól
- pieprz
- olej (dodałam również łyżkę masła dla lepszego smaku)

Sposób przygotowania:

- 1 W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i dodajemy mąkę oraz wkruszamy drożdże. Ostawiamy do wyrośnięcia. W międzyczasie do miski przesiewamy mąkę i dodajemy odrobinę soli. Po 10 - 15 minutach dodajemy zaczyn i wyrabiamy ciasto. Pod koniec dodajemy olej. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę w ciepłe miejsce.
- 2 Pieczarki myjemy i kroimy na cienkie plasterki. Na dużą patelnię wlewamy nieco oleju, tak aby pokryć dno i dodajemy nieco masła. Gdy się ono rozpuści na patelni szklimy drobno pokrojoną cebulkę, dodajemy tymianek i pieczarki (w 2 - 3 partiach) w czasie smażenia powinny zmniejszyć swoją objętość. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku, odlewamy sok który z nich wycieknie i odstawiamy do przestudzenia.
- 3 Ciasto dzielimy na 16 placuszków, na środku umieszczamy farsz i sklejamy. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, sklejeniem do dołu. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy jeszcze raz do wyrośnięcia na pół godziny, smarujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20 - 30 minut.
- 4 Zdjęcia krok po kroku an moim blogu:
<http://szczyptaslodyczy.blogg.pl/id,351101310,title,Bulki-z-pieczarkami,index.html>

Twoje notatki do przepisu: