

Słodkie bułeczki z truskawkami i kruszonką - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3735**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki letniego mleka
- 3 czubate łyżki cukru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1/4 łyżeczki soli
- 60 g miękkiego lub roztopionego masła
- 12 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
- 4,5 łyżeczki bułki tartej (niekoniecznie, można pominąć)
- 400 g truskawek
- 1 jajko roztrzepane, do posmarowania bułeczek
- SKŁADNIKI NA KRUSZONKĘ:
- pół szklanki mąki pszennej
- 5 łyżek cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)
- 60 g roztopionego masła

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzane wlewamy do miseczki, dodajemy cukier, jajko, żółtko. Następnie przesianą mąkę razem z suchymi drożdżami (jeśli wykonujemy bułeczki ze świeżych drożdży musimy na początku zrobić rozczyn), masło i sól. Wszystko wyrabiamy na gładkie i nie klejące ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Jeśli chcemy przyśpieszyć proces wyrastania możemy wstawić miseczkę z ciastem do piekarnika nastawionego na max. 40 C z lekko uchylonymi drzwiczkami, sprawdzając co jakiś czas czy piekarnik nie grzeje za mocno. Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy i formujemy 9 okrągłych bułeczek, kładziemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w dosyć sporych odstępach. Zostawiamy do ponownego wyrośnięcia, przykryte ściereczką. Składniki na kruszonkę wsypujemy do miseczki i łączymy do uzyskania grudek. Napuszone bułeczki posypujemy lekko mąką i dnem szklanki robimy wgłębienia, dosyć mocno dociskając, aby ciasto w tym miejscu było cienkie. Do każdego wgłębienia sypujemy ok. 1 łyżeczki bułki tartej i wkładamy całe truskawki. Bułeczki smarujemy jajkiem i posypujemy kruszonką. Pieczemy w 190 C przez ok. 20 min. do złotego koloru. Po

wyjęciu posypujemy lekko cukrem pudrem i odstawiamy do wystudzenia. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: