

BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z SEREM

Przepis na danie za ok. 30 zł dla 4-6 osób.

Nadzienie:

500 g sera białego półtłustego
2 jaja
2 łyżki śmietany 12%
cukier do smaku
płaska łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru wanilinowego

Ciasto drożdżowe:

500-700 g mąki pszennej
4 jaja
200 g masła
200 ml mleka
1 łyżeczka cukru
1 płaska łyżeczka soli
30 g drożdży

Przygotowanie ciasta:

Drożdże rozpuścić z cukrem w mleku podgrzany do 30-35 °C. Odstawić na 15 min. W tym czasie roztopić masło. Od 3 jajek oddzielić żółtka. Białka zostawić, będą potrzebne do posmarowania gotowych bułeczek przed wstawieniem do piekarnika. Do masy mleczno - drożdżowej dodać 100 -150 g mąki, wymieszać i odstawić na 15 min. Po 15 min. połączyć masło, 3 żółtka i 1 całe jajo, sól i powstałe ciasto, dosypać resztę mąki i porządnie zagnieść. Odstawić na 30 min.

Przygotowanie nadzienia:

Biały ser przemielić dwa razy przez maszynkę. Dodać 1 żółtko, 1 jajo, cukier, sól, cukier wanilinowy i śmietanę. Dobrze wymieszać i czekać na ciasto. Po 30 minutach ciasto wyłożyć na stolnicę, dosypywać stopniowo mąkę ciągle ugniatając aż ciasto nie będzie się chciało przyklejać do rąk i stolnicy. Uformować z ciasta równe kule o wielkości kulki śnieżnej. Odłożyć pod ręcznikiem kuchennym na 10 min. Po 10 min. w każdej kulce dnem szklanki zrobić wgłębienie. Wyłożyć wgłębienia nadzieniem, posmarować bułeczki białkiem z jaj. Wypiekać w piekarniku rozgrzanym do 180 °C aż się zarumienią ok. 20 min.