Bułeczki drożdżowe z korzeniem maca i rodzynkami Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 18 porcji

Składniki:

- Mąka pszenna typ 550 Bio - 1 kg
- Śmietana 12 % Bio - 1 szklanka
- Sproszkowany korzeń maca Bio - 2 łyżeczka
- Mleko roślinne Bio - 1 szklanka
- Masło klarowne Bio - 100 g
- Rodzynki sułtańskie - ewentualnie żurawina suszna Bio - 200 g
- Świeże drożdże - 50 g
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy do temperatury 35 stopni. Dodajemy 2 łyżeczki cukru z Agawy Bio, drożdże i 4 łyżki mąki.
Mieszamy aż całość się rozpuści. Odstawiamy na 15 minut aby zaczyn podrósł.
Gdy już zaczyn urośnie, przelewamy go do większej miski.
Dodajemy pozostałą mąkę wymieszaną z korzeniem maca Bio.
Dodajemy śmietanę, pozostały cukier i całość ręcznie wyrabiamy.
Na sam koniec dodajemy roztopione masło klarowne Bio i ponownie wyrabiamy.
Odstawiamy na 1/5 godziny aby ciasto podwoiło swoją objętość.

KROK 2: Gdy ciasto urośnie, dodajemy rodzynki/żurawinę i ponownie przez chwilę wyrabiamy ciasto. Formujemy niewielkie kuleczki, które nacinamy w poprzek nożem.

KROK 3: Smarujemy z wierzchu odrobiną masła klarownego i pieczemy w 180 st przez około 20 minut.
Bułeczki są mięciutkie, nadają się do jedzenia zarówno bez dodatków jak i z dodatkami. Są idealne do koszyczków Wielkanocnych.,
Smacznego :)