Bułeczki zapiekane z serem i szpinakiem

Na widelcu

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- mąka - 600 g
- drożdże - 7 g
- mleko ciepłe - 1/2 szklanka
- woda ciepła - 1/2 szklanka
- olej - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- szpinak - 80 g
- ser żółty (gouda) - 1 plaster
- ser pleśniowy - 1 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: W połowie szklanki ciepłej wody rozpuszczam drożdże, dodaję łyżeczkę cukru i mąki. Pozostawiam na co najmniej 15 minut do wyrośnięcia :)
W misce mieszam mąkę z wodą, mlekiem, olejem i drożdżami. Wyrabiam tak by ciasto było sprężyste. Odkładam w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na godzinę.

KROK 2: Dzielę ciasto na 6 małych kulek i lekko je ugniatam. Na środku kładę szpinak, a na nim ser pleśniowy (3 szt) i ser żółty (3 szt). W ten sposób mam bułeczki w dwóch smakach.
"boki" zawijam do środka tak by farsz nie wypadł i formuję kuleczki.

KROK 3: Na wierzchu robię kreskę nożem i posypuję delikatnie płatkami owsianymi.

Piekę 40 minut przez w temp. 210 st.

PROPOZYCJA PODANIA
Przeciąć na pół i posmarować pesto zielonym.
Wcinam ciepłe :)