Brioszki

Skoter

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

18 porcji

Składniki:

mąka - 45 dag
cukier - 3/4 szklanka
mleko - 1 szklanka
masło shea - 3 łyżka
jajko - 3 szt.
dżem - 1 szklanka
drożdże - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski dodać drożdże, 1/4 ciepłego mleka, 1 łyzkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na 10 minut w ciepłym miesjcu

KROK 2: Do wyrośnietych drożdzy dodać resztę cepłego mleka, rozpuszczone w kąpieli wodnej masło shea, 2 jajka i zółtko, przesianą makę i cukier. Wyrobić ciasto, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłym miejscy na pół godziny.

KROK 3: Ponownie wyrobić ciasto, podzielić na 4 części. Każdą część rozwałkować, posmarować dżemem

KROK 4: Zwinąć ciasto w rulon

KROK 5: Pokroić na kawałki

KROK 6: Każdy rozkrojiny kawałek rozpłaszczyć, ułożyć w formie wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować rozmąconym białkiem. Pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20 minut na zloty kolor