Bułeczki z jeżynami

Skoter

Polecane na: **ciasta, lunchbox, pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

Mąka - 70 dag
drożdże - 10 dag
masło - 10 dag
cukier - 1 szklanka
mleko - 1/2 szklanka
jajko - 2 szt.
żółtko - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
sezam biały - 4 łyżka
białko do posmarowania bułeczek - 1 szt.
sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować zaczyn drożdżowy. Drożdże wymieszać z 3 łyżkami mleka, łyżką cukru i łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Do przesianej mąki dodać zaczyn, roztopione masło, ciepłe mleko, jajka i cukier. Zagnieść ciasto i pozostawić przykryte ściereczką do wyrośnięcia.

KROK 3: Jeżyny wymieszać z mąką ziemniaczaną i 4 łyżkami cukru

KROK 4: Kolejno uformować bułeczki nakładając na rozwałkowaną część ciasta łyżką nadzienie jeżynowe. Zlepić brzegi formując bułeczki. Bułeczki posmarować roztrzepanym białkiem i posypać sezamem.

KROK 5: Piec w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.