Bułeczki z kruszonką i serkiem mascarpone

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | średni | 8 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mleko - 1 szklanka
drożdże - 4 dag
miód lipowy Bio - 2 łyżka
cukier - 1 łyżka
mąka pszenna typ 550 Bio - 1/2 kg
sól - 1/2 łyżeczka
jajka Bio - 2 szt.
masło - 5 dag
Kruszonka: -
mąka pszenna typ 550 Bio - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
jajko Bio - 1 szt.
cukier z naturalną wanilią - 1 łyżka
Krem z serka mascarpone -
serek mascarpone - 15 dag
śmietana kremówka - 150 ml
cukier puder - 1 + 1/2 łyżka
cukier z naturalną wanilią - 1 łyżka
żelatyna - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Krem mascarpone należy wciskać do zimnych bułeczek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże z płynnym miodem i ciepłym mlekiem, wymieszać, wsypać 2/3 szklanki mąki, zamieszać.

KROK 2: Przykryć ściereczką i położyć w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 3: Masło rozpuścić, przestudzić. Jajka z cukrem utrzeć. Gdy rozczyn podwoi swoją objętość wlać go do jajek, wsypać przesianą mąkę, sól i wyrabiać do momentu pokazania się pęcherzyków powietrza. Pod koniec wyrabiania stopniowo dodawać płynne masło.

KROK 4: Ciasto wyłożyć na posypaną mąką deskę, pokroić na kawałki, uformować bułeczki, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozostawiając odstępy. Przykryć

ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia.Kruszonka:
Do miski wsypać mąkę, dodać masło, cukier, żółtko, cukier z wanilią, posiekać aż składniki się połączą, następnie pokruszyć palcami.

KROK 5: Wyrośnięte bułeczki posmarować pozostałym białkiem, posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15-20mint.

KROK 6: Krem: Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Schłodzoną śmietanę kremówkę ubić na sztywno. Do serka wsypać cukier puder, cukier z wanilią i dokładnie zmiksować. Następnie dodać ubitą śmietanę, żelatynę i delikatnie wmieszać. Kremem napełnić szprycę cukierniczą i wciskać porcje kremu w zimne bułeczki. (ozdobną końcówkę szprycy wbijać z boku bułki)