




## Buleczki z pomidorem i mozzarellą

 Renixx

Polecane na: [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka  
jogurt naturalny - 200 ml  
drożdże - 20 g  
sól - 0,5 łyżeczka  
cukier - 1 łyżeczka

oliwa - 2 łyżeczka  
jajko - 1 szt.  
pomidory - 3-4 szt.  
ser mozzarella małe kulki - 8-10 szt.  
zioła prowansalskie - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jogurt lekko podgrzać, wlać do miski, dodać pokruszone drożdże, cukier, oliwę i wymieszać. Następnie dodać sól i przesianą mąkę, wyrobić elastyczne ciasto. Przykryć folią i odłożyć w ciepłe miejsce na 35-40 minut.

**KROK 2:** Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, wyrobić, rozwałkować na grubość 1,5-2 cm. wycinać krążki.

**KROK 3:** Ułożyć na przygotowanej blaszce, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut. Na każdy krążek ciasta położyć plasterki pomidora. Na plasterki pomidorów ułożyć po pół kulki sera mozzarella.

**KROK 4:** Po wierzchu posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać ziołami prowansalskimi. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 190 stopni około 15-20 minut.