Bułeczki z powidłami w sezamie

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- drożdże - 2 dag
- cukier - 2 łyżka
- ciepłe mleko - 200 ml
- żółtko - 1 szt.
- masło - 5 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- powidła śliwkowe - 20 dag
- jajko - 1 szt.
- sezam - 1/2 szklanka
- sól - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki wsypać 1 łyżeczkę cukru, pokruszyć drożdże dodać 100 ml ciepłego mleka, 10 dag mąki, wymieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Masło stopić, wymieszać z pozostałym mlekiem i żółtkiem. Wlać do wyrośniętego rozczynu, dodać skórkę z cytryny, cukier, cukier waniliowy, sól, pozostałą mąkę i dokładnie wyrobić ciasto. Przykryć i odłożyć na 1 godzinę w ciepłe miejsce. Następnie ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, szklanką wycinać krążki.

KROK 2: Na każdy krążek ciasta nałożyć porcje powideł, sklejać jak pączki, ułożyć na przygotowanej blaszce. Gdy bułeczki podrosną, naciąć delikatnie nożem, posmarować roztrzepanym jajkiem,

KROK 3: Posypać sezamem, włożyć do nagrzanego piekarnika.

KROK 4: Piec w temp 180 stopni około 15-20 minut.