Jagodzianki

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

12 porcji

Składniki:

Ciasto: mąka orkiszowa jasna + do podsypywania - 500 g
cukier trzcinowy drobny - 150 g
jaja - 2 szt.
mleko/napój kokosowy/napój migdałowy - 2/3 szklanka
drożdże suche - 1 opakowanie
masło/olej kokosowy/olej rzepakowy - 50 ml
wanilia mielona - 1/2 łyżeczka
Nadzienie: jagody - 1 szklanka
mielona wanilia - do smaku
mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka
cukier trzcinowy - 1 łyżka
skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
Kruszonka: mąka orkiszowa - 2 łyżka
masło/olej kokosowy/ olej rzepakowy - 2 łyżka
cukier trzcinowy - 2 łyżka
cynamon - 1/2 łyżeczka
białko jaja - szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W niewielkiej ilości mleka rozpuścić drożdże, dodać trochę cukru trzcinowego i pół łyżeczki mąki orkiszowej. Poczekać kilka minut aż "ruszą". Mąkę przesiać, dodać zaczyn, wbić jaja, dodać cukier , mleko i zacząć wyrabiać. Pod koniec dodać wybrany tłuszcz. Wyrabiać kilka minut aż ciasto zacznie odchodzić od rąk. Miskę wysypać mąką położyć na niej ciasto i przykryć ściereczką lub czepkiem foliowym. Odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasto jeszcze raz wyrobić chwilę i podzielić na równe części. Ja podzieliłam je na 80 gramowe bułeczki.

Wymyte i osuszone jagody doprawić podanymi składnikami. Z ciasta uformować kule, spłaszczyć. Na środek kłaść 1-2 łyżeczki jagód w zależności od wielkości bułeczki. Zawinąć od spodu i uformować bułeczkę okrągłą lub podłużną. Układać na blasze wyłożonej papierem i posmarowanym oliwą w 2 cm odległości od siebie. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia

na kila minut. W między czasie przygotować kruszonkę.

Nastawić piekarnik na 180 stopni C.

Wyrośnięte bułeczki posmarować białkiem, posypać kruszonką. Piec 30-45 minut. Moje wypiekły się w 35 minut.