Serowe drożdżówki

Mariola

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna bio typ 550 - 1/2 kg
- cukier waniliowy bio - 1 opakowanie
- mleko - 1/2 szklanka
- drożdże świeże - 5 dag
- cukier - 4 łyżka
- masło - 10 dag
- jajka bio - 2 szt.
- żółtko - 1 szt.
- sól morska - do smaku
- tarta skórka z cytryny - 1/2 szt.
- NADZIENIE SEROWE -
- twaróg mielony tłusty lub półtłusty - 1/2 kg
- śmietana kwaśna 18% - 2 łyżka
- rodzynki bio - 1/2 szklanka
- cukier waniliowy bio - 1 opakowanie
- cukier - 2 łyżka
- budyń waniliowy bez cukru - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiewamy do miski. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z dodatkiem łyżki cukru i 2 łyżek mąki. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Rozczyn powinien podwoić swoją objętość (ok. 10 - 15 min).
W tym czasie ubijamy jajka i żółtko ze szczyptą soli i cukrem, ręcznie lub w robocie. Masło topimy w garnuszku na małym ogniu lub w kąpieli wodnej.

KROK 2: W mące robimy dołek (wgłębienie), wlewamy rozczyn z wyrośniętych drożdży, dodajemy ubite jajka z cukrem i letnie mleko (resztka co nam została). Wyrabiamy ciasto, jak się połączą składniki, powoli dolewamy letnie stopione masło. Wyrabiamy do momentu kiedy ciasto będzie odchodziło ładnie od ręki i miski. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

KROK 3: Zmielony twaróg wymieszać ze śmietaną, cukrem, cukrem waniliowym, budyniem i sparzonymi rodzynkami.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto rozwałkować na dwa prostokąty. Smarujemy roztrzepanym białkiem po wierzchu (z jaja z którego wykorzystaliśmy tylko żółtko). Potem wykładamy połowę masy serowej na pierwszy prostokąt i zwijamy w roladę.

KROK 5: Roladę kroimy na plastry o grubości 2 cm i układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, zachowując odległość miedzy bułeczkami bo urosną w czasie pieczenia. Pozostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 6: Pieczemy w temperaturze 180 C ok.

25 min (wkładamy do nagrzanego piekarnika).
Po wyciągnięciu z piekarnika posypujemy
cukrem pudrem.