

Szafranowe bułeczki z twarożkiem



Składniki:

- 100 g masła lub margaryny
- 500 ml mleka
- 50 g drożdży
- 250 g twarożku (zmielonego)
- 1 g szafranu
- 150 g cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- około 1,1 - 1,2 kg mąki pszennej
- 1 jajko (do posmarowania)

Uwaga: w składzie bułeczek nie ma jajek! :)

Tłuszcz roztopić w garnku, dodać mleko i podgrzać do temperatury 37 stopni. Drożdże rozkruszyć w naczyniu, wlać mleko z tłuszczem, wymieszać aż do rozpuszczenia drożdży. Dodać twarożek, szafran, cukier, sól, większą część mąki. Wyrobić gładkie ciasto. Nakryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Wyłożyć ciasto na stolnicę i jeszcze chwilę wyrabiać dodając resztę mąki. Z gotowego ciasta uformować bułeczki. Ułożyć obok siebie (około 3 mm), blisko lecz nie ściśle. Nakryć bułeczki ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Posmarować roztrzepanym jajkiem i piec około 20 min w temp. 200 stopni (w dolnej części piekarnika, jeśli piekarnik jest z termoobiegiem). Kiedy wystygną porozdzielać.