

## Bułeczki pszenne z twarożkiem wiejskim



### Składniki na około 15 dużych bułeczek:

- 2 paczki suchych drożdży (po 7 g każda) lub 28 g świeżych drożdży
- 1/2 szklanki ciepłej wody (40 - 45°C)
- 1/4 szklanki brązowego cukru
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżki stopionego masła
- 1 szklanka twarożku wiejskiego (około 300 g)
- 2 jaja
- 2 szklanki pełnoziarnistej mąki pszennej
- 2 - 2,5 szklanki zwykłej mąki pszennej
- roztrzepane jajko z 1 łyżką mleka - do posmarowania
- sezam, mak, siemię lniane - do posypania

W dużej misce rozczynić drożdże w letniej wodzie. Dodać cukier i odstawić na 5 minut, aż drożdże się spenią. Dodać sól, masło, twarożek (ja go zmiksowałam blenderem, by w cieście nie było kuleczek twarogu), jajka, mąkę. Wymieszać i wyrobić dokładnie, by ciasto było gładkie i elastyczne (można w maszynie do chleba). Odstawić przykryte w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1 - 1,5 godziny).

Po tym czasie ciasto wyjąć, uformować 70 - 80 gramowe bułeczki. Wykładać je na oprószonej mąką blachę, w pewnej odległości od siebie, sporo urosną. Przykryć, pozostawić na 30 - 45 minut do podwojenia objętości.

Przed pieczeniem wysmarować jajkiem roztrzepanym z mlekiem, posypać nasionami. Piec około 15 - 20 minut w temperaturze 190°C, aż bułeczki się przyrumienią. Studzić na kratce.

Smacznego :)