

Jagodzianki

Składniki: (na ok. 16 bułek)

- 500g mąki pszennej (dałam tortową)
- 50g Świeżych drożdży (1,5 łyżeczki drożdży suszonych lub instant)
- szczypta soli
- 1 szkl. mleka
- 2 jajka
- 50g masła
- 100g cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego z prawdziwą wanilią

Nadzienie:

- 300g jagód
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Do posmarowania:

- 1 jajko roztrzepane i wymieszane z odrobiną mleka

Z drożdży, połowy szklanki ciepłego mleka, 1 łyżki cukru i 1 łyżki mąki przygotowujemy zaczyn. Odstawiamy w ciepłe miejsce aż do podwojenia objętości.

Resztę mąki przesiać do miski, ogrzać i wlać wyrośnięty zaczyn. Dodać jajka, cukier, ciepłe mleko i szczyptę soli.

Wyrobić ciasto, uderzając je pięścią minimum 100 razy. Gdy ciasto zacznie odchodzić od brzegów miski dodać stopione i ostudzone masło i ponownie wyrobić.

Wyrobione ciasto przykryć folią i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ciasto ma podwoić objętość).

W tym czasie płuczemy jagody, odsaczamy nadmiar wody i zasypujemy je cukrem oraz mąką ziemniaczaną.

Wyrośnione ciasto należy odgazować i podzielić na 16 kawałków. Każdy kawałek rozplaszczamy na dłoni, nakładamy czubatą łyżkę jagód i zlepimy, formując bułeczki.

Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zostawiamy na 45 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

W tym czasie nagrzewamy piekarnik do 180 st.C.

Wyrośnione bułki smarujemy jajkiem z mlekiem i wstawiamy do nagrzanego pieca.

Pieczemy ok. 30 minut, aż ładnie zbrązowieją.

Studzić na kratce.

Ja dodatkowo obsypałam swoje jagodzianki kruszonką, takie smakuja nam jeszcze bardziej:)

Kruszonka:

- 4 łyżki mąki
- 2 łyżki masła lub margaryny (płynnej i ostudzonej)
- 2 łyżki cukru pudru może być cukier kryształ

Składniki na kruszonkę wsypać do miseczki i wolno wymieszać, przesypując mąką.



kuchareczka58