

Buleczki świnki



Składniki na ciasto drożdżowe:

- 400 g mąki pszennej
- 1 opakowanie suchych drożdży (7 g) lub 14 g świeżych
- 1 jajko
- 200 ml naturalnego jogurtu
- 100 ml ciepłego mleka
- pół łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru (można dać mniej, jeśli nadzienie jest wytrawne)

Wszystkie składniki na ciasto drożdżowe dokładnie wyrobić (można to zrobić w maszynie do pieczenia). Przykryć ręczniczką i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości.

Składniki na ciasto maślane:

- 150 g mąki
- 100 g masła

Składniki połączyć razem i dobrze wyrobić.

Nadzienie (ja pominęłam) - dowolne, np. pieczarki z cebulką + ser (jak na pizzę), masa marcepanowa z orzeszkami.

Ponadto:

- 1 jajko roztrzepane z łyżką mleka, do smarowania
- 1 białko, lekko roztrzepane, do sklejanania

Ciasto drożdżowe po wyrośnięciu połączyć z ciastem maślanym, dobrze wyrobić, do gładkości, by nie było grudek. Rozwałkować na grubość około 5-6 mm (jeśli chcecie z nadzieniem to wtedy o połowę cieńsze, na środek kłaść łyżeczkę nadzienia i boki sklejać białkiem z drugim krążkiem). Szklanką wycinać głowy Świnek, z mniejszej foremki wyciąć nosy, uszy jako ćwierć mniejszego koła. Wszystkie elementy skleić z głową za pomocą białka. Oczy i dziurki zrobić za pomocą dostępnych składników - pieprz, goździki, zioła, marcepan, czekolada itp., (pamiętajac by np. pieprz usunąć przed podaniem dziecku).



Bułeczki odstawić przykryte ręczniczkim w ciepłe miejsce, do podwojenia objętości. Przed pieczeniem posmarować jajkiem.

Piec około 20 - 25 minut w temperaturze 200°C, można przykryć folią, jeśli zbyt szybko nabiorą koloru. Studzić na kratce.

Z przepisu wychodzi około 15 bułeczek (zależy od wielkości).

Smacznego? Szkoda je jeść ;)

