

# Smaker



1

*przepis na*

## *bułeczki*

*Przepisy zebrane przez: ~kuba*

bułeczki drożdżowe

## *Spis treści:*

<b>Bułeczki drożdżowe ze śliwkami - przepis .....</b>	<b>2</b>
---	----------

# Bułeczki drożdżowe ze śliwkami - przepis



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3688**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 370 g mąki pszennej lub tortowej
- 70 g cukru
- 7 g drożdży suchych
- mała szczypta soli
- 100 ml ciepłego mleka
- 3 jajka + 1 do posmarowania bułeczek
- 150 g masła, miękkiego
- 12 śliwek, wypestkowanych i przekrojonych na pół
- SKŁADNIKI NA KRUSZONKĘ: 50 g mąki
- 25 g masła
- 30 g cukru
- 1 łyżeczka cynamonu

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, drożdże, sól, mleko, jajka. Wszystkie składniki łączymy drewnianą łyżką, a następnie wyrabiamy przez 10 min. Po tym czasie dodajemy masło i ponownie wyrabiamy, aż ciasto nie będzie kleiło się do dłoni ( ok. 10 min. ). Wyrobite ciasto przekładamy do miseczki i przykrywamy ściereczką, odstawiamy na 1-1,5 godz. do podwojenia objętości. Po wyrośnięciu ciasto dzielimy na 12 części. Formujemy placki i w środek wkładamy dwie połówki śliwek. Ciasto dokładnie zlepimy kształtując okrągłe bułeczki. Wkładamy do wysmarowanej masłem tortownicy ( śr. 27 cm ) i wyłożonej papierem do pieczenia w niewielkich odstępach od siebie. Bułeczki wkładamy łączeniami do dołu. Zostawiamy w formie na ok. 1-1,5 godz. do wyrośnięcia, przykrywamy ściereczką. W małym garnuszku roztapiamy masło na kruszonkę i dodajemy cukier, a po chwili mąkę razem z cynamonem. Odstawiamy z ognia i mieszamy do uzyskania kruszonki. Odstawiamy do wystudzenia. Wrośnięte bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem z łyżką wody, posypujemy przygotowaną kruszonką i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 C na 30 min. Smacznego.
- 2 ILOŚĆ: 12 bułeczek

## Twoje notatki do przepisu: