

Bułeczki drożdżowe z marmoladą

Zakupiliśmy dużo drożdży. A może trochę za dużo:) Stąd u nas drożdżówki, bułeczki itp. itd. Nie zmienia to faktu, że uwielbiam drożdżowe wypieki. One mają taki przyjemny zapach, są pulchniutkie, mięciutkie, przepyszne. Przypominają mi dzieciństwo. Te bułeczki właśnie takie są. Zapraszam do ich upieczenia. Dodam tylko, że jest to jeden z lepszych przepisów na ciasto drożdżowe jakie znam.



Składniki na około 15 bułeczek:

- 600 g mąki pszennej
- 30 g świeżych drożdży (15 suchych)
- 3 łyżki miękkiego masła
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 3 łyżki cukru
- pół łyżeczki soli
- 1 jajko plus 1 żółtko
- ulubiona marmolada

Ciasto drożdżowe

1. Ze świeżych drożdży zrobić rozczyń (trochę mleka, cukier, drożdże, trochę mąki) i zostawić do „zabulgotania” (około 10-15 minut).

2. Wszystkie składniki wraz z rozczynem (bez marmolady) ugnieść i zagnieść na elastyczne, miękkie i nie klejące się ciasto. Odstawić do podwojenia objętości na około 1,5 godziny.
3. Po tym czasie uformować małe bułeczki i rozłożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Bułki jeszcze urosną, więc 9 bułek na blachę jest optymalnym rozwiązaniem. Bułeczki powinny mieć wielkość piłeczki do ping-ponga.
4. Zostawić do napuszenia na około 30 minut.
5. Przed wstawieniem do nagrzanego piekarnika (190 stopni) można je nasmarować roztrzepanym jajkiem. Nabiorą błyszczącego złotego koloru. Piec około 15 minut.
6. Po wystygnięciu nabijać marmoladą.
7. Smacznego.