

Drożdźówki z truskawkami

Kolejna truskawkowa propozycja. Drożdźówki. Są przepyszne. Miękkie, pachnące truskawkami, słodkie, przepyszne, przepyszne, przepyszne. Najlepsze drożdźówki jakie jadłam w życiu!!!! Polecam.



Składniki na 8-9 bułeczek:

- 3 szklanki mąki
- 3/4 szklanki ciepłego mleka
- 14 g świeżych drożdży (7 g suchych)
- 1 jajko plus 1 żółtko
- 60 g miękkiego masła
- szczypta soli
- 3 czubate łyżki cukru (u mnie fruktoza z błonnikiem)
- po 3-4 truskawki na każdą drożdźówkę
- 1 roztrzepane jajko do posmarowania bułeczek przed samym ich pieczeniem

Składniki na kruszonkę:

- pół szklanki mąki
- 5 łyżek cukru

- 16 g cukru waniliowego
- 50 g miękkiego masła

Przygotowanie ciasta drożdżowego

1. Ze świeżych drożdży zrobić rozczyn z letniego mleka i odrobiny mąki. Suche drożdże mieszamy bezpośrednio z ciastem.
2. Wyrobić wszystkie składniki (mąka, rozczyn, żółtko, jajka, sól, masło, cukier) na gładkie, nie klejące i elastyczne ciasto.
3. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 90 minut, przy czym suche drożdże wolniej rosną).
4. Po wyrośnięciu, ponownie krótko wyrobić ciasto. Podzielić na 9 kulek.
5. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w dużych odległościach. Jeszcze nam sporo urosną.
6. Zrobić w środku dołeczek, dość spory. Wsadzić do niego po 3-4 truskawki. Truskawki można podsypać bułką tartą lub płatkami owsianymi, by nie puszczały soku. Ja tego nie zrobiłam, w tym soku był właśnie cały urok:)
7. Posmarować roztrzepanym jajkiem po bokach bułeczek.
8. Posypać kruszonką (wszystkie składniki na kruszonkę mieszamy razem).
9. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 stopni) na 20-22 minuty.
10. Smacznego!