

Bułeczki śniadaniowe z serkiem topionym

sio-smutki.blogspot.com/2015/07/bueczki-sniadaniowe-z-serkiem-topionym.html

Sio smutki!

M O N I K A O D K U C H N I

Jakiś czas temu piekłam bardzo smaczne bułki z majonezem, a dziś poszłam o krok dalej - oprócz majonezu składnikiem ciasta jest kremowy, śmietankowy w smaku serek topiony z MSM Mońki. Dostałam kilka serków do testowania i jak to ja postanowiłam wykorzystać je w niezbyt tradycyjny sposób. Dodatek serka daje bułkom wyjątkową puszystość i chrupiącą skórkę. Moim zdaniem przedłuża też czas, w jakim pozostają świeże. Serdecznie Wam polecam zarówno bułki, jak i sam serek - ten pochodzi przecież z mojego Podlasia, a produkty spółdzielni mleczarskiej w Mońkach towarzyszyły mi przez całe dzieciństwo. Do dziś -pamiętam smak twarogu czy słodkiego serka, który uwielbiałam jeść z drożdżową chałką :)







Składniki na 16 bułek:

zaczyn:

40 g. świeżych drożdży

0,5 szklanki mleka

1 płaska łyżeczka cukru pudru

3 łyżeczki mąki pszennej

Ciasto:

3 szklanki mąki pszennej

1 płaska łyżeczka soli

1 pełna łyżka majonezu w temperaturze pokojowej

100 g. topionego serka kremowego MSM Mońki

3 łyżki oleju

ok. 0,5 szklanki ciepłej wody

Przygotowanie:

Drożdże rozcieram z cukrem, mąką i mlekiem. Odstawiam zaczyn do wyrośnięcia na 15 minut. Do dużej miski przesiewam mąkę, dodaję serek topiony, majonez, sól, olej i wyrośnięty zaczyn. Stopniowo dolewam wodę - tyle, by dało się zagnieść elastyczne ciasto (u mnie trochę więcej niż pół szklanki). Ciasto wyrabiam kilka minut, po czym odkładam z powrotem do miski, przykrywam ściereczką i zostawiam na 40 minut. Powinno w tym czasie podwoić objętość. Wyrośnięte ciasto przekładam na podsypaną lekko mąką stolnicę, zagniatam krótko, po czym dzielę na 16 części. Z każdej części formuję kulkę, a potem placuszek wielkości ok. 9-10 cm. Formuję bułki, zaginając do środka brzeg placka i sklejkając je mocno - jak na zdjęciach. Bułki układam na wyłożonej papierem blasze, piekę ok. 20 - 25 minut w temperaturze 220 stopni C.

Przepis autorski.









