

# Bułeczki drożdżowe z serem

## Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 40 g drożdży prasowanych
- 70 g masła roztopionego
- 30 g miodu
- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru



## Składniki na ser:

- 500 g sera twarogowego półtłustego
- 40 g masła
- 1 żółtko
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżka cukru wanilinowego

## Wykonanie:

Drożdże rozrabiamy z łyżeczką cukru, dodajemy łyżkę mąki i 250 ml ciepłego mleka (około 30°C), mieszamy i odstawiamy nakryte ściereczką na 15 minut w ciepłe miejsce. Mąkę przesiewamy do miski, a potem dodajemy do naszego rozczyngu. Dodajemy połowę mąki, sól, miód, jajko oraz stopione i ostudzone masło. Wszystko mieszamy łyżką do połączenia się składników, następnie dosypujemy resztę mąki i wszystko jeszcze dobrze mieszamy. Teraz przetrzucamy ciasto na stolnicę i dokładnie wyrabiamy, do czasu, aż zacznie odchodzić od ręki i stolnicy (około 15 min). Jeżeli ciasto będzie za luźne podsypmy mąką. Ciasto powinno mieć konsystencję plasteliny. Następnie miskę obsypujemy mąką wkładamy do niej nasze ciasto, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na 1 godz.

Gdy ciasto rośnie przygotowujemy naszą masę serową. Twaróg półtłusty przeciskamy przez praskę lub maszynkę dwa razy. Następnie mikserem miksujemy go stopniowo dodając kolejne składniki: cukier puder, żółtko jajka, cukier wanilinowy oraz masło. Wszystko dobrze miksujemy do uzyskania gładkiej masy.

Po godzinie wyjmujemy nasze ciasto na stolnicę i przez chwilę wyrabiamy, żeby pozbyć się powietrza. Ciasto dzielimy na bułeczki. Waga ciasta na jedną bułeczkę to 60 g. Formujemy

kuleczki i przekładamy je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i lekko je rozplaszczamy. Przykrywamy ściereczką i zostawimy do wyrośnięcia na około 30 min.

Gdy bułeczki nam podrosły musimy zrobić miejsce na nadzienie do naszych bułeczek. Bierzymy zwykłą szklankę o średnicy około 6 cm, spód smarujemy olejem przykładamy do naszego ciasta i silno naciskamy, tak żeby spód szklanki natrafił na opór blachy do pieczenia. Ciasto pod nadzienie musi być cienkie, w przeciwnym razie zbyt urośnie i nasze nadzienie podczas pieczenia wycieknie. Robimy tak ze wszystkimi bułeczkami. Następnie wcześniej przygotowaną masę serową wypełniamy otwory w bułeczkach do wysokości ciasta. Całe bułeczki (ciasto jak i ser) smarujemy dokładnie rozbełtanym jajkiem.

Z przepisu wychodzi około 15 bułeczek, a na jedną blachę do pieczenia wejdzie nam góra 9 sztuk. Dlatego drugą partię bułeczek zacznijmy przygotować trochę później np. 15 min później, tak żeby zgrać się w czasie, gdy upieką się nam pierwsze bułeczki i tym samym ciasto nam nie przerośnie gdy będą czekać na pieczenie.

Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 20 min do zarumienienia bułeczek. Po tym czasie otwieramy piekarnik i zostawiamy jeszcze na około 5 min żeby jak najmniej opadł nam ser.

Smacznego!

**Przepis ze strony Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>