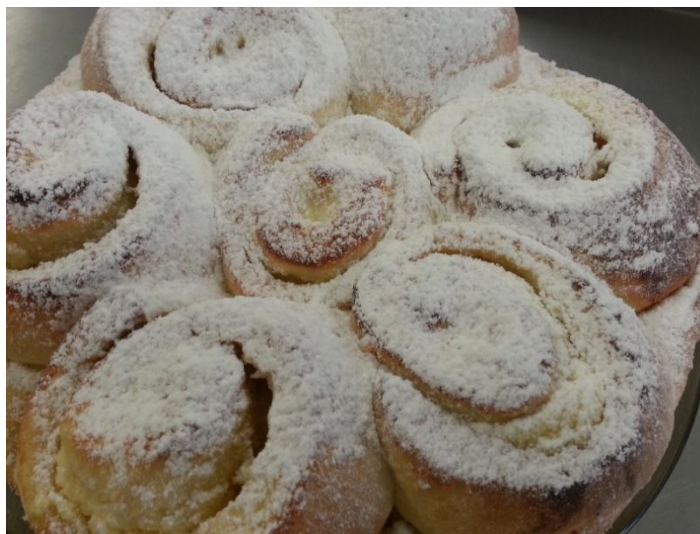


Drożdźówki z masą serową

Składniki na ciasto

250g mąki pszennej
12g drożdży świeżych
2 łyżki cukru
1 jajo
100 ml mleka
25 ml śmietany kremówki
30g masła
szczypta soli



Wykonanie: Marcin Gutowski, Łukasz Kalinowski,
Tomasz Majewski z kl. III Zc/k
fot. Małgorzata Włodarczyk

Przygotuj surowce do produkcji. Sporządź mleczo drożdżowe. Gdy drożdże wyrosną ubij jaja z cukrem na puszystą masę. Do mąki wlej wyrośnięte drożdże, masę jajowo-cukrową, śmietankę i dokładniej wyrabiaj z pomocą mieszadła hakowego. Rozpuść tłuszcz do konsystencji kwaśniej śmietany i dodaj do wyrabianego ciasta. Ciasto będzie wyrobione jeśli nie będzie się kleić do ścian naczynia i rąk. Ciasto pozostaw do fermentacji (ciasto musi podwoić swoją objętość). Ciasto wyrobić usuwając nadmiar dwutlenku węgla. Z ciasta odważyć 125g i rozwałkować na wymiar formy, wyłożyć na spód. Pozostałe ciasto rozwałkować na prostokąt, posmarować nadzieniem, następnie zwinąć wzdłuż jednego z boków. Przygotowaną roladę ostrym nożem pokroić na 8 kawałków. Ułożyć je częścią rozciętą na spodzie z ciasta. Pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut. Wyrośnięte bułeczki posmarować roztrzepanym jajkiem wymieszanym z 1 łyżką mleka i piec około 25 - 30 minut w temperaturze 170°C. Polukrować.



fot. Małgorzata Włodarczyk

Składniki na serowe nadzienie:

250 g twarogu
50 ml śmietany kremówki
3 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka cukru wanilinowego
1 żółtko
10 g miękkiego masła

Ser zmielić lub zblendować. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać.