

Jagodzianki z automatu

data aktualizacji: 2020.07.13 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 550 g mąki pszennej, 1/2 szklanki cukru, 42 g drożdży świeżych, 1 szklanka ciepłego mleka, 1 czubata łyżka stopionego masła, szczypta soli, 2 jajka.

Dodatkowo: jagody, cukier waniliowy, jajko do posmarowania bułeczek.

Przygotowanie: Do automatu do chleba wkładamy najpierw mokre składniki, czyli mleko, jajka i masło. Potem dodajemy cukier i sól. Całość zasypujemy mąką i na wierzch rozkruszamy drożdże. W automacie nastawiamy program do wyrabiania ciasta i czekamy aż ciasto będzie gotowe. U mnie trwa to 1,5 godziny. Po tym czasie przygotowujemy jagody, czyli łączymy je z cukrem waniliowym. Z ciasta odrywamy po kawałku ciasta, formujemy kulki, spłaszczymy i ułożymy na środku nadzienie. Bułeczki należy dokładnie pozlepić, by jagody nie wypłynęły. Uformować bułeczki i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić na 15 minut, potem posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w 180 stopniach w piekarniku, aż bułeczki się zrumienią.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36169-jagodzianki-z-automatu>