

BUŁKI Z PIECZARKAMI

Witam Was wszystkich bardzo serdecznie. Będąc w szkole planowaliśmy na zajęciach przygotować bułki z pieczarkami. Niestety, w zaistniałej sytuacji nie możemy ich zrobić razem. Ja zrobiłam je u siebie w domu. Przepis jest łatwy i z pewnością sobie z nim poradzicie. Pamiętajcie pracując w kuchni bądźcie ostrożni!!!

Składniki na ciasto:

- 500 g. mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 25g. drożdży świeżych

Składniki na farsz:

- 500 g pieczarek
- 2 lub 3 średnie cebule
- Olej do smażenia
- Sól i pieprz do smaku

Ponadto:

- 1 jajko roztrzepane do posmarowania bułek przez włożeniem do piekarnika.

Wykonanie

Mleko wlej do garnka i podgrzej. Do letniego mleka dodaj drożdże, cukier. Wymieszaj i zostaw do wyrośnięcia na ok 30 minut.



Przesiej mąkę do miski, dodaj sól, olej i jajko. Kiedy drożdże „wyrósł” wlej je do miski z pozostałymi składnikami i wyrób ciasto.



Wyrobiane ciasto przykryj czystym ręcznikiem i zostaw w ciepłym miejscu na ok 1 godzinę. W tym czasie pokrój pieczarki lub zetrzyj je na tarce o grubych oczkach. Cebulę pokrój w kostkę.



Na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju wrzucić cebulę – niech się zeszkli. Dodaj pieczarki, sól i pieprz do smaku. Smaż do momentu, aż woda z pieczarek wyparuje. Ostudź masę pieczarkową.



Kiedy ciasto podrośnie, wyłóż je na stół i podziel na 10 kawałków.



Rozwałkuj każdy kawałek i na środek nałóż farsz.



Dwa szersze boki ciasta złoż razem, następnie dwa boki wąskie złoż do środka.



Uformuj kształt podłużnej bułki, połóż na blachę łącząc do dołu zachowując odstępy .
Przykryj czystym ręcznikiem i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na ok. 30 minut. Po tym czasie posmaruj bułki roztrzepanym jajkiem



Włóż do piekarnika rozgrzanego do 190°C na 25 minut.



Są pyszne!!!!Czekam na zdjęcia bułek w Waszym wykonaniu :)

Pozdrawiam Was serdecznie
Karolina Marciniak – Dominik

