

Bułki twarogowe z Twarogiem Delikatnym Naturalnym



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

150 min

4

Składniki

- 1 opakowanie Twarogu Delikatnego Naturalnego
- 250 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 7 g suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 500 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko + 1 łyżka mleka

Mleko i cukier podgrzej w rondelku, aż mleko będzie letnie, a cukier się rozpuści. Do ciepłego mleka wsyp drożdże, wymieszaj i odstaw. W osobnej misce wymieszaj mąkę i sól. Wlej zaczyn drożdżowy do mąki, dodaj Twaróg Delikatny Naturalny i wymieszaj drewnianą łyżką. Pod koniec mieszania dodaj miękkie masło. Ciasto zagniataj na blacie do uzyskania gładkiej kuli. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po ok. 1 godzinie ciasto powinno podwoić objętość. Podziel ciasto na 8 części, uformuj okrągłe bułeczki i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 20 minut, następnie posmaruj rozkłóconym jajkiem z mlekiem i piecz w 180 stopniach przez 20 minut.