

# JAGODZIANKI

„Jagodziańki uwielbiam, szczególnie takie, gdzie jest mnóstwo wypełnienia. Z powodzeniem możecie zastąpić jagody prażonymi jabłkami, serem lub innymi owocami.”



## **SKŁADNIKI:**

- 500 g mąki pszennej
- 50 g drożdży
- 1 jajko+1 żółtko
- ½ szklanki cukru
- 50 g masła
- szklanka mleka
- szczypta soli
- jagody/borówki świeże/mrożone
- cukier puder
- mąka ziemniaczana

## **PRZYGOTOWANIE:**

- Z drożdży, łyżki mąki, łyżki cukru, ciepłego (ale nie gorącego) mleka sporządzić rozczyń, czyli wymieszać wszystkie składniki i odstawić na 15 minut, aż zaczyn będzie pracował.
- Resztę mąki przesiać, dodać jajko i żółtko, resztę cukru, rozpuszczone (przestudzone) masło i wlać zaczyn. Wyrabiać wszystkie składniki ręcznie lub w robocie planetarnym około 10 minut aż będzie elastyczne i delikatne. Następnie odstawić ciasto do wyrośnięcia na około 1 godzinę, przykryte ściereczką.
- Świeże jagody/borówki posypać 2,3 łyżkami cukru pudru. Mrożone jagody także posypać, ale dodatkowo dodać łyżeczkę mąki ziemniaczanej.

- Wyrośnięte ciasto przebić i urywać kawałki z których formować placki o grubości około 5 mm, nakładać na środek jagody i lepić w podłużne bułeczki. Odstawić do wyrośnięcia przykryte ściereczką. Bułeczki z mrożonymi jagodami będą rosły dłużej.
- Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w 180 stopniach około 20 minut. Połąć polewą albo posypać cukrem pudrem.