

Buleczki drożdżowe z owocami i maślaną kruszonką

Składniki:

Ciasto:

- 100 g masła, w temperaturze pokojowej
- 60 ml mleka/ napoju roślinnego (użyłam sojowego)
- 5 g drożdży instant (suchych)
- 100g mąki pszennej
- 150g mąki orkiszowej
- 30g ksylitolu
- Szczypta soli
- 1 jajko, roztrzepane
- 1 łyżka jogurtu greckiego/kokosowego/śmietany wegańskiej

Nadzienie:

- 400g owoców (borówek, jagód, malin, śliwek)
- 2 łyżki mąki ryżowej / ziemniaczanej
- 3 łyżki ksylitolu (ilość zależy od słodkości użytych owoców)

- 1 żółtko połączone z odrobiną mleka

Kruszonka:

- 200g mąki pszennej
- 100g masła (roztopionego)
- Szczypta soli
- 40g ksylitolu

Przygotowanie:

1. Masło wraz z mlekiem/napojem podgrzej w garnku i przestudź. W dużej misce wymieszaj mąkę z ksylitolem, solą i drożdżami. Zrób dołek i wlej płyn, dodaj jajko, śmietanę/jogurt. Wyrabiaj, aż powstanie gładkie ciasto. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 2 – 3 godziny by urosło.
2. Owoce po oczyszczeniu połącz z ksylitolem oraz mąką by nie puściły soku.
3. Stolnicę podsyp mąką. Ciasto podziel na 8 równych części. Każdą rozwałkuj na okrąg tej samej wielkości. Każdy placek przełóż do miseczki. Nałóż w środek owoce – dociśnij je delikatnie by nie zrobić dziury! Przeciwnie dłuższe boki nałóż na siebie i zlep je jak pieroga. Następnie końcówki ciasta zawiń do środka i zlep je ich bocznymi krańcami, tak by całe ciasto zamknęło się od spodu. Wyrównaj dokładnie by powstała kuleczka. Gotową buleczkę umieść na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia – łączeniem do dołu. Przykryj ściereczką i odstaw na 1 – 2 h
4. W międzyczasie przygotuj kruszonkę. Wszystkie składniki umieść w miseczce i zagniatą by powstała zbita (słodka) masa. Używam masła roztopionego / palonego bo dzięki temu kruszonka ma jeszcze lepszy smak!
5. Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Wyrośnięte buleczki posmaruj roztrzepanym z mlekiem żółtkiem. Posyp kruszonką. Piecz przez 20 – 25 minut, do zarumienienia. Można jeść jeszcze ciepłe!

Smacznego!