

Bu?eczki z pieczarkami- Gorzowianki :-)

Smak z Gorzowa Wlkp., pyszne bu?eczki, kt?e mo?na kupi? w niepozornej budce, nieopodal dworca. Pycha!!!, przepis pochodzi ze strony- www.mojewypieki.com. Ja dzisiaj upiek?am sama i robi?am zdj?cia, polecam, przepyszne. Smakowa?y nawet mojemu niejadkowi.

Sk?adniki na ciasto

- 500g m?ki chlebowej
- 2 opakowania dro?d?y instant
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- 1 jajko
- 1 ?y?eczka soli
- 2 ?y?ki oliwy

Nadzienie

- 400 lub 500 g piezarek
- 2 ?rednie cebule
- s?e, pieprz
- olej do sma?enia

Wszystko przesma?y na patelni, a? do odparowania wody, dlatego lepiej nie u?ywa? pokrywki, ostudzi?.

Sk?adniki na ciasto mieszamy, w kolejno?ci jak poda?am powy?ej, a nast?pnie wyrabiamy. Mo?na r?cznie, mo?na w maszynie. Ja korzystam z robota z hakiem. Ciasto powinno by? elastyczne i g?adkie. Nast?pnie nale?y pozostawi? je do wyro?ni?cia- do podwojenia obj?to?ci (oko?o 1,5 godziny).



Kiedy ciasto podwoi obj?to??, nale?y je podzieli? na 11 cz??ci, z kt?ych uformowa? kulki, lekko je rozwa?kowa?, oraz na?o?y? nadzienie. Nast?pnie zaklei? jak pierogi i prze?o?y? na wcze?nie wysmarowan? blach? do?em sklejon? cz??ci?. Zachowuj?c odst?py, gdy? ciasto jeszcze b?dzie potrzebowa?o oko?o 1/2 godziny na wyro?ni?cie.

Kiedy ciasto napuszy si?, nale?y bu?eczki posmarowa? jajkiem z mlekiem, wstawi? do piekarnika nagrzanego do 190°C. Piec oko?o 20 -25 minut. Mo?na poda? z barszczem czerwonym, mmmmmmmmmm pyszne :-).