

Drożdżowe bułeczki z kruszonką i nadzieniem

Jak już kiedyś Wam wspominałam, dekadę temu prowadziłam przez jakiś czas stronę ze swoimi przepisami, którą zawiesiłam, gdy pochłoneęło mnie macierzyństwo i praca zawodowa. Teraz prowadząc tego kulinarnego bloga roślinnego korzystam z zapisanych z tamtych czasów przepisów i weganizuję je w wolnej chwili ☐ I tak ostatnio przerobiłam recepturę na pyszne i aromatyczne drożdżowe bułeczki z kruszonką i nadzieniem. Wspaniale smakują z kubkiem gorącej herbaty lub kakao. Polecam!



www.lamarida.pl



www.lamarida.pl



www.lamarcida.pl



www.lamarcida.pl



Polecam również drożdżowe [bułeczki z dynią](#).

Zachęcam również do wypróbowania [orkiszowych bułeczek z ziarnami](#), domowych [bułek z chrupiącą skórką](#).

Składniki:

▪ *Bułeczki:*

- 3 szklanki (720 ml) mąki pszennej
- 14 g suchych drożdży (lub 30 g świeżych)
- 3 łyżki roztopionego masła roślinnego
- 1 szklanka letniego mleka roślinnego np. sojowego
- 1/4 łyżeczki kurkumy (opcjonalnie)
- 3 łyżki (45 ml) brązowego cukru
- szczypta soli

▪ *Kruszonka:*

- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżka roztopionego masła roślinnego

Dodatkowo:

- Wszystko razem delikatnie łączymy palcami i kruszonka gotowa.

Wykonanie:

Drożdże świeże:

Z części mąki, rozkruszonych drożdży, cukru i mleka zrobimy rozczyń, który odstawiamy na około 15 minut, aż zaczną rosnąć (ten czas zależy od tego czy składniki były prosto z lodówki, czy też miały temperaturę pokojową – im cieplejsze tym szybciej drożdże biorą się do roboty). Mleko musi być letnie, bo gorące zabije drożdże. Gdy już ciasto zacznie rosnąć dodajemy resztę składników i wyrabiamy ciasto.

Drożdże suche:

Do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy suche drożdże, kurkumę, sól i cukier i dokładnie mieszamy. Dolewamy roztopione masło i mleko, mieszamy i krótko wyrabiamy.

Formowanie bułeczek:

Wyrobione ciasto pozostawiamy w ciepłym miejscu aż do wyrośnięcia na około 90 minut.

Gdy podwoi swoją objętość, wyrabiamy bułeczki. Proponuję taki sposób: urywamy z ciasta niewielki kawałek, w dłoniach robimy z niego kulkę, którą następnie rozplaszczamy, nakładamy nadzienie, zawijamy jak pieroga, dokładnie sklejamy i dłońmi kształtujemy bułeczki. Brzmi to może trochę skomplikowanie, ale jest bardzo proste w wykonaniu ☐

Co do nadzienia, to można użyć ulubionego dżemu np. [wiśniowego](#), [brzoskwiniowego](#), [truskawkowego](#), albo domowego [powidła śliwkowego](#).

Uformowane bułeczki kładziemy na blaszki wyłożone papierem do pieczenia lub matą silikonową i zostawiamy na około 10-15

minut, żeby troszkę wyrosły.



Wszystkie składniki na kruszonkę delikatnie mieszamy palcami. Mleko i olej mieszamy razem.

Przed włożeniem bułeczek do piekarnika smarujemy je z wierzchu mieszanką mleka i oleju i posypujemy kruszonką.



Pieczemy temperaturze 180 stopni C z termoobiegiem przez około 25 minut.



Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**