



Bułeczki ziemniaczane

 3 porcje

 2 godziny

Składniki

- 1 łyżeczka suszonych drożdży
- 100 ml wody
- 50 g masła, w temperaturze pokojowej
- 150 g puree ziemniaczanego, ostygniętego
- 2 jajka
- 50 g cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 500 g mąki
- ubite jajko lub roztopione masło do posmarowania bułeczek przed pieczeniem

Przygotowanie

1

Wylóż blachę papierem do pieczenia i odstaw.

2

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu do gotowania 1 łyżeczkę suszonych drożdży, 100 ml wody i 50 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Podgrzej.

4

Dodaj do kielicha do gotowania 150 g puree ziemniaczanego, 2 jajka, 50 g cukru, 1/2 łyżeczki soli i 500 g mąki. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugniataj.

6

Przełóż ciasto do dużej miski i przykryj folią. Pozostaw na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.

7

Po godzinie zagnieć ciasto i podziel na 12 równych części. Uformuj z każdej części kulkę i umieść je na blasze do pieczenia. Przykryj blachę wilgotną ściereczką i pozostaw do fermentacji na kolejne 30 minut.

8

Rozgrzej piekarnik do 185°. Posmaruj powierzchnię kulek z ciasta ubitym jajkiem lub roztopionym masłem. Następnie piecz w piekarniku przez około 15-20 minut.

9

Gotowe do podania! Smacznego!