



Maślane bułeczki à la brioszki bez drożdży

- 300 g bezglutenowej mąki Mixu B Bread-Mix firmy Schär
- 1 płaska łyżeczka sody
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 400 ml jogurtu naturalnego
- 4 łyżki roztopionego masła
- 4 łyżki miodu



Dodatkowo

- żółtko do wysmarowania
- dżem do nadziewania (np. dżem z żurawiny)

PRZEPIS NA 8 BUŁECZEK



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja

Nabiał

Te maślane bułeczki do odrywania to hit! Są super szybkie w przygotowaniu, a efekt jest wspaniały. Delikatne i mięciutkie, zachowują świeżość nawet do następnego poranka!

1. Mąkę wymieszaj w dużej misce razem z solą, proszkiem do pieczenia i sodą. Następnie wlej roztopione masło, miód i jogurt.
2. Wymieszaj łyżką, ciasto powinno się ładnie połączyć. Wyłóż na posypany mąką blat i delikatnie obtocz w mące (nie ugniataj ciasta).
3. Ciasto przekrój na 8 równych części.
4. Do każdej części nałóż czubatą łyżeczkę dżemu i złącz brzegi, kolejno formując w dłoniach bułeczkę (tak jak na zdjęciach poniżej).
5. Uformowane bułeczki układaj w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (możesz również posmarować boki tortownicy masłem). Najlepiej jeśli zachowasz odstępy między nimi, ponieważ bułeczki urosną.
6. Na koniec posmaruj wierzch rozbełtanym żółtkiem.
7. Piecz przez 35 minut w 180°C (górną-dół).
8. Po upieczeniu wyjmij tortownicę z piekarnika i przestudź na kratce.

