



DROŻDŻÓWKA Z BUDYNIEM

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki bezglutenowej *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 3 - 4 żółtka
- 150 g masła
- 40 g świeżych drożdży
- 2 - 3 łyżki cukru
- 2 łyżeczki bezglutenowego cukru wanilinowego
- szczypta soli

Składniki na nadzienie:

- 2 koncentraty budyniu śmietankowego lub waniliowego
- $\frac{1}{2}$ ilości mleka podanego w przepisie dla koncentratu
- cukier oraz inne składniki podane w przepisie dla koncentratu

Pozostałe składniki:

- 1 białko

Wykonanie:

- roztopić masło i przestudzić
- podgrzać mleko (ale nie gotować), do mleka dodać rozkruszone drożdże, cukier oraz 1 łyżkę mąki, następnie przykryć i odstawić do wyrośnięcia na 10 - 15 minut
- pozostałą część mąki wsypać do dużej miski, dodać cukier wanilinowy, jajko, żółtka, szczyptę soli oraz wyrośnięty rozczyń drożdżowy i zacząć wyrabiać ciasto
- podczas wyrabiania dodać masło
- przygotować budyń według przepisu podanego dla koncentratu z użyciem $\frac{1}{2}$ ilości mleka podanej w przepisie dla koncentratu
- gotowy budyń odstawić do przestudzenia
- gotowe ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut - ciasto powinno podwoić swoją objętość
- wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę, rozwałkować na grubość 2 - $1\frac{1}{2}$ cm i wykroić krążki o średnicy około 10 cm
- krążki ciasta ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić na 15 minut, aby jeszcze podrosły
- w każdym krążku zrobić wgłębienie (najwygodniej za pomocą dna szklanki) i wypełnić je gęstym, przestudzonym budyniem
- dodatkowo - w powstałym wokół wgłębienia z budyniem pierścieniu można za pomocą noża wykonać 6 - 8 delikatnych nacięć - w ten sposób po upieczeniu drożdżówka nabierze kształt kwiatka
- brzegi krążka (tylko ciasto) każdej drożdżówki posmarować białkiem
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C i piec około 20 minut