

Bułeczki z boczkiem i cheddarem

60—70 Min

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia oraz szczyptę pieprzu i soli. Wymieszaj z cebulowo-ziołową przyprawą do chleba Kotányi. Teraz dodaj pokrojone na małe kawałki zimne masło i wyrób rękoma, aż powstanie piaszczysta masa. Następnie włóż do lodówki na 10 minut i schłodź całość.
2. W drugiej misce wymieszaj jajko, mleko i śmietanę. Włóż do lodówki na 10 minut.
3. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oliwy z oliwek i smażymy kostki boczku, aż będą chrupiące.
4. Teraz masę jajeczną można krótko wymieszać z ciastem, kostkami boczku i startym serem. Uważaj, aby nie ugniatać zbyt mocno. Następnie włóż do lodówki na kolejną godzinę.
5. Po tej godzinie rozwałkuj ciasto na grubość około 2,5 cm i za pomocą okrągłej foremki wycinaj koła.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym na górną i dolną temperaturę 180° przez 8 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 160° i piecz bułeczki jeszcze przez 7 minut. Na koniec powinny mieć złocistobrązowy kolor.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

300 g	Mąka
125 g	Masło
4 łyżeczki	Proszek do pieczenia
1 szt	Bio Jajo
60 ml	Mleko
80 g	Bita śmietana
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
60 g	Bekon pokrojony w kostkę
100 g	Tarty Ser Cheddar
1 łyżka	Przyprawa do chleba z cebulka i ziołami Kotanyi
1 łyżka	Oliwa z oliwek