



## Składniki - Ilość osób: 12

♦ = Kotányi Produkty

|            |                                                 |
|------------|-------------------------------------------------|
| 300 g      | Mąka                                            |
| 125 g      | Masło                                           |
| 4 łyżeczki | Proszek do pieczenia                            |
| 1 szt      | Bio Jajo                                        |
| 60 ml      | Mleko                                           |
| 80 g       | Bitą śmietanę                                   |
| 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 Kotányi |
| 1 łyżka    | Oliwa z oliwek                                  |

# 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 schłódź 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 smażyjemy 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.

