

Jagodzianki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 60 minut

Liczba porcji: ok. 14 sztuk

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego zamontować nóż. Wlać 150 g mleka, wsypać 5 g cukru, 20 g mąki pszennej i dodać 30 g świeżych drożdży. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać roztwór drożdżowy. Temperatura 40°C, czas 1 minuta i 30 sekund, prędkość 1.
2. Tak przygotowany roztwór pozostawić w naczyniu na około 10 minut, aby podrosł.
3. Zdjąć pokrywę, dodać pozostałe 540 g mąki pszennej, szczyptę soli, wlać 75 g rozpuszczonego przędzy w rondelku masła, wlać pozostałe 100 g mleka, wsypać 55 g cukru i wbić 2 całe jajka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto drożdżowe. Czas 15 sekund, prędkość 4.
4. Teraz trzeba dobrze zagnieść ciasto. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
5. Ciasto drożdżowe pozostawić w naczyniu do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość).
6. Do miski wsypać 300 g jagód, 30 g cukru i 10 g mąki ziemniaczanej, całość wymieszać.
7. Na stolnicę posypaną odrobiną mąki pszennej wyjąć wyrośnięte drożdżowe ciasto, lekko je zagnieść, następnie podzielić je na 14 równych kawałków.
8. Każdy kawałek ciasta spłaszczyć dłonią na cienki placek, na środku placka położyć kopiatą łyżkę jagód. Zlepić ze sobą brzegi ciasta jak na pieroga, aby nadzienie nie wypłynęło. Uformować owalną bułeczkę.
9. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Każdą bułeczkę układać na

blachę w lekkich odstępach od siebie. Zakryć je ściereczką i odstawić na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.

10. W miseczce rozklepać jedno całe jajko. Każdą jagodziankę posmarować na wierzchu jajkiem.
 11. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec jagodzianki około 25 minut.
 12. Upieczone jagodzianki wyjąć z piekarnika, wystudzić.
 13. W naczyniu miksującym zamontować nóż, wsypać 170 g cukru pudru, wlać 7-8 łyżek wody i 3 łyżki soku z cytryny. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać składniki na lukier. Czas 40 sekund, prędkość 3.
 14. Zdjąć pokrywę. Lukrem posmarować każdą jagodziankę.
-

Wskazówki :

Uwaga!!! Blacha po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!