

# Bułki z sezamem zapiekane z jajkiem

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min + 2x30 min

Liczba porcji: 7

Czas pieczenia: 45 min

---

### Użyte akcesoria :

- nóż

---

### Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 150 g pieczarek umyć, osuszyć, duże przekroić na połówki. 80 g świeżej papryki oczyścić z nasion, przekroić na kilka kawałków. 100 g sera żółtego i 80 g szynki pokroić na kawałki ok. 2 cm. 1 ząbek czosnku obrać.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć nóż, wlać 250 g wody, dodać 30 g pokruszonych drożdży i 1 łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać - temperatura 37°C, czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wsypać 450 g mąki tortowej, dodać 1,5 łyżeczki drobnej soli, 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki sezamu. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto: czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Zdjąć dzbanek z ciastem, otworzyć pokrywę, dzbanek przykryć ściereczką i pozostawić ciasto do wyrastania na ok. 30 minut.

Krok 5 - Przygotować farsz: w naczyniu miksującym nr 2 umieścić nóż, dodać 150 g umytych, osuszonych pieczarek, 80 g świeżej papryki, 100 g sera żółtego, 80 g szynki pokrojone na kawałki (ok. 2 cm), 1 ząbek czosnku. Dodać 0,5 łyżeczki soli, szczyptę pieprzu, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać - czas 15 sekund, prędkość 10.

---

Krok 6 - Otworzyć pokrywę naczynia. Spróbować farsz, ewentualnie doprawić.

Krok 7 - Naczynie z farszem zdjąć, wstawić naczynie z ciastem. Zamknąć naczynie pokrywą z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 30 sekund, prędkość 2

Krok 8 - Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Uformować walek z ciasta, podzielić na 7 jednakowej wielkości kawałków (każdy po ok. 100 g). Każdy kawałek ciasta uformować w kulkę, ułożyć na blasze wyłożonej papierem, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrastania na około 30 minut.

Krok 9 - Każdą bułkę posmarować wodą za pomocą pędzelka, posypać sezamem. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C bez termoobiegu na 10 minut, po 10 minutach zmienić na pieczenie z termoobiegiem ok. 15 minut. Po upieczeniu bułki ostudzić.

Krok 10 - Przy pomocy noża (najlepiej z ząbkami) delikatnie ściąć wierzch z wystudzonych bułek i wydrążyć środek (wyjąć miąższ).

Krok 11 - Bułki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Do każdej bułki włożyć przygotowany farsz pozostawiając miejsce (zagłębienie) na jajko. W każdą bułkę wybić jajko ze skorupki. Bułki z nadzieniem włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok 15-20 minut w zależności od piekarnika, piec aż białko jajek się zetnie. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika, pozostawić na kilka minut do przestygnięcia. Przed podaniem posypać mielonym pieprzem i posiekanym szczypiorkiem.

---

### Wskazówki :

UWAGA! Po upieczeniu bułki są bardzo gorące. Należy pozostawić na kilka minut do przestygnięcia.