

# Buleczki faszerowane

**Czas wykonania:** 2 h 30 min **Ilość porcji:** 8 buleczek

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 500 g mąki pszennej
- 50 g świeżych drożdży ( 1/2 opakowania)
- 300 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oliwy

### *Nadzienie:*

- 150 g sera żółtego
- 150 g szynki
- ketchup



## **Przygotowanie:**

Mąkę wsypać do dużej miski.

Do małej miseczki pokruszyć drożdże, posypać je cukrem, zalać 1/5 szklanki ciepłej wody i wsypać mąkę. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce (ja ostawiłam bezpośrednio na grzejniku) na 10 minut, żeby zaczyn wyrósł.

Przelać zaczyn do miski z mąką, dodać resztę składników i wymieszać łyżką. Następnie przez około 15 minut wyrobić ciasto ręką i ponownie odstawić na 1 godzinę, do wyrośnięcia (ciasto ma podwoić swoją objętość).

Pokroić szynkę i ser w kostkę.

Gdy ciasto pięknie wyrośnie można podzielić sobie je na 2 lub 3 części, aby było łatwiej. Rozwałkować połowę ciasta na płat wielkości 50 cm x 20 cm (ciasto nie może być zbyt cienkie, ponieważ podczas pieczenia będzie się rozpadać) i pokroić na 4 mniejsze prostokąty (krok 6.).

Każdy kawałek polać na środku ketchupem, wyłożyć ser i szynkę. Ciasto szczelnie zamknąć farszem do środka (krok 7.). Bardzo ważne jest, aby w cieście nie było żadnych prześwitów i było dobrze zlepione.

Buleczki piec 25 – 30 minut w temperaturze 200 stopni.