



## Bułeczki z pieczonym serem camembert



8 porcji



2 godziny 20 minut

### Lista składników

- 400 g mąki pszennej
- 18-20 g świeżych drożdży lub 7-8 g suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 15 g cukru
- 2 łyżki miękkiego masła
- 50 ml mleka
- 2 jajka + 1 dodatkowe do posmarowania bułeczek
- 100 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 ser camembert w drewnianym pudełeczku
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- 2-3 ząbki czosnku

1. DROŻDŻE ŚWIEŻE: Do miski robota planetarnego Witt dodaj ciepłą wodę, mleko w pokojowej temperaturze, cukier i pokruszone drożdże. Wymieszaj i odstaw na 10–15 minut.
2. DROŻDŻE SUCHE: Przejdź od razu do punktu 3.
3. CIASTO NA BUŁECZKI: Do miski robota planetarnego Witt dodaj mąkę, 2 jajka, rozczyn z drożdżami (lub suche drożdże), cukier, wodę i mleko. Zagniataj z użyciem końcówki typu hak, najpierw dosłownie przez minutę, aby składniki się połączyły. Następnie dodaj sól, miękkie masło i rozmaryn. Zagniataj na wysokich obrotach przez 5–6 minut, do momentu aż ciasto będzie jednolite, zacznie odchodzić od ścianek miski i od spodu, a jednocześnie będzie sprężyste (pozostanie dość lepkie – to normalne).

4. Zdejmij końcówkę hak, pozostaw ciasto w misie robota (z założoną osłoną górną) albo przykryj je dokładnie folią spożywczą, żeby nie obsychało. Odstaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę – ciasto powinno podwoić swoją objętość.
5. SER: Pod koniec wyrastania ciasta przygotuj ser i formę.  
Formę do pieczenia lekko nasmaruj oliwą z oliwek.  
Ser wyjmij z opakowania, ale zostaw dolną drewnianą część pudełeczka.  
Wytnij okrąg z papieru do pieczenia o średnicy pudełeczka i wyłóż nim spód.  
Z sera delikatnie odetnij samą górną skórkę.  
Do środka sera włóż cienkie plasterki czosnku + gałązkę rozmarynu.  
Przykryj z powrotem odciętą górą sera, włóż do drewnianego pudełeczka i ustaw całość na środku formy.
6. Wyrośnięte ciasto przełóż na blat (najlepiej lekko natłuszczony oliwą). Podziel na 25–27 równych części i uformuj z nich gładkie kuleczki. Układaj je łączeniem do dołu, w odstępach (sporo urosną). Jeśli po wypełnieniu blachy zostanie jeszcze trochę ciasta – zrób mniejsze kuleczki w wolne miejsca. Przykryj ściereczką i odstaw do ponownego wyrastania na około 30 minut.
7. Piekarnik rozgrzej do 190°C (górną-dół).  
Wyrośnięte bułeczki posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp gruboziarnistą solą (lub płatkami soli) i dodaj trochę świeżego rozmarynu.  
Wstaw do piekarnika i piecz około 20–25 minut, aż ładnie wyrosną i się zrumienią.
8. Bułeczki najlepiej smakują od razu po upieczeniu.  
Jeśli zostaną – można je później odgrzać w piekarniku razem z tym samym camembertem/serem.