

Drożdżówka z serem

Jedną z najpopularniejszych drożdżówek w Polsce jest drożdżówka z serem. Jest idealna na śniadanie lub jako słodka przekąska. Smakosze uwielbiają ją za kremowe, słodkie nadzienie z twarogu, które doskonale komponuje się z miękkim, puszystym i lekko wilgotnym ciastem drożdżowym. Po upieczeniu ciasto ma delikatną strukturę i jest bardzo aromatyczne. Drożdżówkę nadziewaną serem posypujemy kruszonką lub cukrem pudrem albo polewamy lukrem, co dodaje jej dodatkowej słodyczy.

Czy masz ochotę na słodką bułkę z serem? 😊 Zamów serówkę w Cukierni Duchcio w warszawskim Wawrze!

A może wolisz bułki drożdżowe z innym nadzieniem? Na przykład z budyniem albo jabłkiem. Są równie pachnące i smaczne. Bułeczki jabłkowe posypujemy drobną słodką kruszonką, a budynianki delikatnie polewamy lukrem.

A wiecie ile kalorii zawiera bułka drożdżowa z serem?

Drożdżówka z serem (u nas 100 g) to około 320 kalorii (kcal). To ok. 13% dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla dorosłego człowieka. Dużo? Nie, jeśli po łasuchowaniu podejmiemy aktywność fizyczną 😊 Żeby spalić kalorie zawarte w jednej drożdżówce trzeba pojechać na rowerze przez 44 minuty, popytywać przez 37 minut lub pobiegać przez 31 minut. I już mamy dwie przyjemności: słodycze i sport.

Podobnie jest ze słodką bułką z budyniem. Nasze budynianki są pachnące i słodziutkie. Skuszą każdego amatora słodyczy! Niejeden smakosz próbował odmówić sobie skosztowania drożdżówki z budyniem. Niestety... kiedy poczuł ten niezwykle aromat, musiał ulec pokusie.

Najmniej kalorii ma drożdżówka z jabłkiem, bo około 210, czyli jest prawie dietetyczna



Jabłko z lekką nutą cynamonu zapieczone w cieście drożdżowym – pycha. Drożdżówki z jabłkiem cieszą się wyjątkowym powodzeniem, ponieważ połączenie słodkiego ciasta drożdżowego z kwaskowatym jabłkiem tworzy harmonijną i przyjemną kompozycję smakową. Jabłka dodają drożdżówkom wartości odżywczych, takich jak witaminy i błonnik, dzięki czemu stanowią nieco zdrowszą opcję słodkich wypieków.

Jakie składniki są potrzebne ciasto drożdżowe?

- mąka pszenna,
- woda,
- drożdże,
- cukier

- sól

Ciasto drożdżowe jest spulchnione za pomocą świeżych lub suszonych drożdży. Rozrost ciasta to wynik fermentacji alkoholowej, podczas której drożdże przerabiają cukier na etanol i dwutlenek węgla. Proces wytwarzania ciasta drożdżowego przebiega dwuetapowo: najpierw na sporządzamy rozczynek, a później przerabiamy rozczynek na ciasto. I gotowe!!

Uwaga: cukier dodajemy do ciasta drożdżowego nawet, gdy pieczemy ciasto słone, ponieważ to on jest fermentowany przez drożdże.

Cukiernia Duchcio oferuje słodkie bułeczki z każdym z tych nadzień na zamówienie.

Zadzwoń, napisz, zamów!!