

Bułeczki maślane nacinane

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5448**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- mąka pszenna typ 450 3 szklanki
- miód 1 łyżka
- sól morską 1 1/2 łyżeczki
- drożdże świeże 20 g
- mleko 3/4 szklanki
- masło 100 g jajo
- 1 szt
- Na wierzch:
- żółtko 1 szt
- mleko 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzać i dodać masło, by się w nim rozpuściło. Drożdże połączyć z mlekiem. Następnie dodać kilka łyżek mąki i tyle mleka, by zaczyn był odpowiednio gęsty. Pozostawić na kilka minut, potem dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto drożdżowe. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości,.
- 2 Następnie podzielić nas równe części (u mnie 9 szt). Uformować bułeczki, ponacinać i pozostawić do napuszenia. Potem posmarować żółtkiem wymieszanym z mlekiem. Piec w temp.180 stopni przez ok. 25 min.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: