

Bułeczki pszenne.

Autor: **magelo**Przepisów: **125** Ocena: **659**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 20 gram drożdzy
- łyżeczka soli
- ok.2szk.mąki
- 150 ml.mleka
- 50 ml.wody
- 2 łyżki roztopionego masła
- 1/2 łyżeczki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Z drożdzy, ciepłego mleka, cukru i łyżki mąki robię rozczyń i odstawiam na 15 minut. Dodaję resztę mąki, sól, wodę, masło i wyrabiam ciasto do gładkości.



- 2 Odstawiam na ok. godzinę w ciepła miejsce. Wyrabiam bułeczki kładę na blachę. Przykrywam czystą ścierką na ok. 20 minut. Piekę w piekarniku 20 minut w temp. 200 stopni. Przed pieczeniem można zrobić wgłębienie nożem na bułeczkach, albo posypać np. makiem.

Twoje notatki do przepisu: