

Bułeczki śniadaniowe

Autor: **KasiaSar**Przepisów: **35** Ocena: **326**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 i 1/4 szklanki letniego mleka
- 7 g suchych drożdży lub 15 g świeżych
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- 2 łyżki masła, roztopionego
- 3/4 łyżeczki soli
- 3 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka roztopionego masła lub 1 małe jajko do posmarowania bułek

Sposób przygotowania:

- 1 szklanka = 250 ml

Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami, ze świeżymi najpierw zrobić zaczyn. Dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. Wyrobić ciasto, odpowiednio długo, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ręcznikiem kuchennym, do podwojenia objętości (zajmie to około 1,5 godziny).

- Po tym czasie ciasto jeszcze raz krótko wyrobić, formować nieduże bułeczki, układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką kuchenną i odstawić do podwojenia objętości na kolejne 30 minut (lub dłużej). Przed samym pieczeniem posmarować roztopionym masłem lub rozbełtanym jajkiem. Posypać makiem, siemieniem lnianym, słonecznikiem lub pozostawić bez posypania. Piec w temperaturze 190°C przez około 15 - 20 minut do suchego patyczka. Wyjąć i wystudzić na kratce.

Uwaga!

Jeśli chcecie zrobić wersję z czosnkiem, to do letniego mleka dodajcie starte 3-4 ząbki czosnku.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: