

Bułeczki śniadaniowe



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **5126**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 450 g.
- Mąka orkiszowa 200 g.
- Jajko 1 szt.
- Drożdże instant ok. 11 g.
- Sól 1 łyżeczka
- Miód 2 łyżki
- Masło miękkie 2 spore łyżki
- Woda ciepła ok. 100 ml.
- Mleko ciepłe 200 ml.
- DODATKOWO
- Jajko 1 szt.
- Mak

Sposób przygotowania:

- 1 Obie mąki przesiać do miski od miksera, następnie dodać sól, drożdże, miód i wodę, delikatnie wymieszać. Po chwili dodać jajko, masło i mleko. Całość ucierać końcówką miksera do ciasta drożdżowych do momentu gdy ciasto będzie odchodzić od miski.

Gotowe ciasto przełożyć na blat posypaną mąką, wyrobić wałek, a następnie pokroić na mniejsze części i uformować małe okrągłe bułeczki. Gotowe bułeczki przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. (Jeśli bułeczki chcemy piec rano, to blaszkę owinać folią spożywczą i włożyć do lodówki na noc. Następnego dnia wyjąć z lodówki pół godziny przed pieczeniem, aby się ogrzały i jeszcze trochę podrosły).

Tak przygotowane bułeczki rozsmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez ok. 20 min.



2 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: