

# Bułki na Majonezie.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **601** Ocena: **12634**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 8 szt.
- 3 szkl.mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 25-30 g drożdży świeżych
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka miodu
- 1 szkl.wody
- 1 łyżka oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, do małej miseczki pokruszyć drożdże, wsypać łyżkę mąki i wlać trochę letniej wody, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na 10 min.  
Do przesianej mąki wsypać sól, wymieszać, następnie dodać wyrośnięte drożdże, wlać wodę ciepłą, ale nie gorącą, olej, miód, majonez i wszystko dokładnie wyrobić, ciasto ma być elastyczne, odchodzić od ręki, lub misy miksera.  
Wyrobione ciasto wkładamy do miski posmarowanej olejem, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 45 min.
- 2 Następnie ciasto wykładamy na delikatnie podsypany mąką blat i krótko wyrabiamy, ciasto wyrabiamy na podłużny pasek, dzielimy nożem na 8 kawałków i kulamy okrągłe bułeczki.  
Uformowane bułeczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, i odstawiamy na 15 min. do napuszenia, następnie wkładamy do zimnego piekarnika, ustawiamy temp. na 200 C i pieczemy ok. 20 min. do zrumienienia.

## Twoje notatki do przepisu: