

# Maślane bułeczki

Autor: **Ashira**Przepisów: **34** Ocena: **857**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- drożdże instant/świeże, 1 1/4 łyżeczki / 10g świeżych
- letnie mleko, 175ml
- płynne masło, 30g
- cukier, 1 łyżka
- jajko, 1
- Mąka pszenna, 280g
- sól, 1 łyżka
- płynne masło do posmarowania, 15g

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuścić w połowie mleka, odczekać 5 minut. Resztę mleka rozmieszać z 30 g masła, cukrem i jajkiem. Mąkę wymieszać z solą, dodać rozpuszczone drożdże i resztę składników. Zagniać, aż powstanie gładkie, miękkie i elastyczne ciasto (w razie potrzeby dosypać troszkę mąki). Odstawić do wyrośnięcia na 1,5 h (do podwojenia objętości). Ciasto rozwałkować na prostokąt o wymiarach 20 x 40 cm. Prostokąt pociąć na 4 paski o szerokości około 5 cm. Każdy z pasków podzielić na 4 części. Powstanie 16 małych prostokątów. Powierzchnię każdego posmarować płynnym masłem, złożyć na pół posmarowaną powierzchnią do środka, ale nie całkiem dokładnie, lecz tak, by na powierzchni odstawał kawałek około 1 cm. Kawałki układać na blaszce dość luźno jeden za drugim, opierając następny na tym wysuniętym 1 cm. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia jeszcze na 30 minut. Całość posmarować masłem. Piec 15 - 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 220°C.

## Twoje notatki do przepisu: