

Mleczne bułeczki - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3410**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 290 g mąki pszennej
- 125 g mleka
- 4 g suchych drożdży
- 1 jajko
- 38 g cukru
- 5 g soli
- 63 g masła, miękkiego
- cukier do posypania na wierzch
- 1 jajko do posmarowania bułeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzewamy, aby było ciepłe, ale nie może być gorące. Do mleka dodajemy drożdże i odstawiamy. Do miseczki przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sól, jajko i mleko razem z drożdżami. Wszystko razem łączymy do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy masło i ponownie wyrabiamy, aż ciasto nie będzie przywierało do dłoni (ok. 15 min, ciasto będzie się kleiło do dłoni, ale im dłużej będziemy wyrabiamy, tym będzie się mniej kleiło) i stanie się delikatne i jedwabiste w dotyku. Ciasto wkładamy do miseczki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie ciasto dzielimy na 10 kuleczek i przykrywamy ściereczką, czekamy 15 min. Następnie każdą kuleczkę wałkujemy na okrąg ok. 8 cm i zwijamy jak rulonik, brzeg ciasta palcami zlepiamy ze sobą. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy bułeczki, przykrywamy ściereczką i tak zostawiamy na ok. 30-40 min. Przed pieczeniem nacinamy nożyczkami bułeczki, tworząc zygzaki. Smarujemy jajkiem i posypujemy lekko cukrem. Pieczemy w temp. 210 C przez 10-12 min, do złotego koloru. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: