

Puchate bułeczki

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1406**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 500g
- ciepłe mleko, 250ml
- cukier, 1 łyżeczka
- sól, 1 łyżeczka
- drożdże, 50g
- olej, 40ml
- Dodatkowo;
- ziarna lub starty żółty ser do posypania,
, żółtko do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy, dodajemy cukier i rozpuszczamy w ciepłym mleku. Na chwilę odstawiamy i w tym czasie przesiewamy do miski mąkę, dodajemy sól, olej, drożdże rozpuszczone w mleku i wszystko dokładnie zagniatamy do czasu, aż ciasto będzie jednolite i będzie odstawało od ręki. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (ok. 45min) Po tym czasie uformować 8 bułeczek i układać w odstępach od siebie na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zostawiamy na ok 15min, aby trochę podrosły. W tym czasie nagrzewamy też piekarnik do 210st.C. Przed pieczeniem smarujemy bułeczki żółtkiem i posypujemy ulubionymi ziarnami lub żółtym serem. Pieczemy ok. 20min. Upieczone już bułeczki studzimy na kratce.

Twoje notatki do przepisu: