

Puszyste bułeczki z kruszonką



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **91** Ocena: **987**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 1/4 szklanki cukru
- 0,5 opakowania cukru waniliowego
- jajko
- około 0,5 szklanki ciepłego mleka
- 6 łyżek oleju
- 2,5 dag świeżych drożdży
- Kruszonka:
- 2 łyżki mąki
- łyżka cukru i masła

Sposób przygotowania:

- 1 Rozczyn: Drożdże rozcieramy z łyżeczką cukru. Dodajemy 2-3 łyżki mleka i 1 łyżkę mąki, mieszamy i odstawiamy na ok 10-15 minut aż zaczyn podrośnie.

Ciasto: do dużej miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukry, jajko, olej, podrośnięte drożdże oraz mleko. Zarabiamy ciasto, ma być dość luźne ale odchodzić od ręki. Jeśli jest potrzeba dolewamy jeszcze trochę mleka lub podsypujemy mąką. Odstawiamy w ciepłe miejsce aż podwoi objętość. Najlepiej nakryć folią spożywczą i ściereczką.

Kruszonka: Składniki zarabiamy ze sobą.

- 2 Formowanie i pieczenie:

Wyrośnięte ciasto dzielimy na 16 części. Formujemy bułeczki, układamy w odstępach na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (użyłam dużej z wyposażenia piekarnika)
Ponownie odstawiamy do podrośnięcia na ok. 0,5 godzinki.

Następnie smarujemy roztrzepanym jajkiem lub mlekiem i posypujemy kruszonką. Pieczemy ok. 20 minut w 180 st. C ustawienie góra dół. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: