

# Słodkie bułki z czarnuszką.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1528** Ocena: **20749**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- mąka pszenna Typ 550 - 70 dag + do podsypiania
- olej roślinny 100 ml
- jajka kurze 4 szt. (4 żółtka + 3 białka)
- drożdże świeże 25 g
- cukier 3 łyżeczki
- sól 1 łyżka
- mleko ciepłe 400 ml
- białko do posmarowania bułek
- czarnuszka do posypania bułek

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże mieszamy z cukrem, jedną łyżeczką mąki i połową szklanki ciepłego mleka. Czekamy kilkanaście minut aż wyrosną. Mąkę przesiewamy do większej miski, dodajemy sól, olej, jajka, mieszamy łyżką, dodajemy wyrośnięte drożdże i pozostałe mleko, wyrabiamy ciasto. Wyrobione ciasto przykrywamy i odstawiamy na 60 minut do wyrośnięcia.



- 2 Po tym czasie wyrośnięte ciasto odgazowujemy uderzając pięścią w jego środek, chwilę wyrabiamy i dzielimy na 9 równych kawałków. Z każdego kawałka ciasta formujemy bułkę i układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Ułożone na blasze bułki przykrywamy i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na 40 minut.



- 3 Wyrośnięte bułki smarujemy rozbełtanym białkiem, posypujemy czarnuszką.



- 4 Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez około 20-25 minut, do ładnego zarumienienia się bułek.



- 5 Upieczone bułki studzimy na kratce.



6 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: