

## Bułeczki czosnkowe



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

<b>drożdże</b>	8 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna</b>	380 gramów
<b>mleko ciepłe</b>	200 mililitrów
<b>masło</b>	30 g
<b>sól</b>	1.5 łyżeczek

#### Nadzienie:

<b>masło</b>	5 łyżeczek
<b>ząbki czosnku</b>	6 sztuk
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżeczek
<b>jajko</b>	1 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zacznyn: 2 łyżki ciepłego mleka mieszamy z łyżeczką cukru oraz mąki. Wkruszymy drożdże, mieszamy i odstawiamy na 10 minut aby drożdże zaczęły pracować. Masło roztopiamy i odstawiamy do wystygnięcia. Mąkę przesiewamy do dużej miski, dodajemy wyrośnięty zacznyn, ciepłe mleko, ostudzone masło oraz sól. Wyrabiamy gładkie elastyczne ciasto, przykrywamy bawełnianą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 12 części, każdą z części formujemy w kulkę, i lekko spłaszczamy.

Bułeczki układamy na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Czosnek przeciskamy przez prasę, mieszamy z miękkim masłem oraz posiekaną natką pietruszki.

Wyrośnięte bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem, następnie ostrym nożem robimy ukośne nacięcia. Środek każdego nacięcia wypełniamy masłem czosnkowym.

Bułeczki wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C i pieczemy przez 20 minut.

