

Bułeczki maślane z rodzynekami i żurawiną



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	600 g
mleko	250 ml
masło	50 g
jajko	2 duże
cukier waniliowy	1 op.
cukier	4-5 łyżek
drożdże	20-25 g
sól	duża szczypta
rodzynki	1-2 łyżki
kruszonka	
cukier	60 g
mąka pszenna	60 g
masło	60 g
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże
rozpuścić
razem z łyżką
cukru i łyżką
mąki 5 dag
mąki w
ciepłym
mleku.
Pozostawić w
ciepłym
miejscu, aż
drożdże
ruszą i
zaczną
rosnąć.

Do
wyrośniętego
zaczynu
dodać
opakowanie
cukru
waniliowego,
sól, pozostały
cukier, resztę
mąki,
roztrzepane
jajka i
wyrobić
sprężyste
ciasto.

Do
wyrobionego
ciasta dodać
roztopione i
przestudzone
masło,
rodzynki oraz
żurawinę.
Odstawić pod
przykryciem
w ciepłe
miejscu, aż
podwoi
objętość.

W
międzyczasie
rozetrzeć
mąkę, cukier
i masło na
kruszonkę.

Z
wyrośniętego
ciasta
uformować
zgrabne
bułeczki i
pozostawić
do
wyrośnięcia -
najlepiej
robić to już
na blaszce.
Kiedy
bułeczki
ładnie
wyrósł,
posmarować
je jajkiem
roztrzepanym
z 1 łyżką
mleka i
posypać
kruszonką.
Bułeczki
wstawić do
piekarnika
nagrzanego
do
170-175°C i
piec 25-30
minut.