

## Bułeczki szafranowe



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	10 dag
<b>mleko 3,2%</b>	500 ml
<b>szafran pręciki</b>	10 szt
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>mąka</b>	75 dag
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>twaróg</b>	25 (półtusty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić, wlać mleko, wrzucić szafran ( szczypta) i podgrzać trochę, około 40stop. Dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić w " robocie". Pozostawić aby wyrosło, około 1 godziny. Ciasto bardzo wyrasta.

Następnie formować cienkie waleczki i zaplatać w warkoczyki, ślimaczki, małe kołaczki i co tam komu w duszy gra. Przepędzlować jajkiem i do piekarnika nagrzanego do 170-180stop., piec około 20min.