

Bułeczki z rodzynekami



SMAK I UCZUCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
drożdże suche	7 g
cukier	60 g
jajko	1 szt
sól do smaku	
Kardamon mielony Prymat	1 szczypta
mleko	250 ml
masło	120 g
rodzyunki	100 g
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę
wymieszać z
drożdżami,
cukrem, solą
i
kardamonem.
Dodać ciepłe
mleko (nie
gorące),
roztopione
wystudzone
masło i jajko.
Wyrobić
ciasto i
wsypać
rodzynki.
Ponownie
wyrobić.
Zrobić z
ciasta kulkę
przykryć
lnianą
ściereczką i
odstawić do
wyrośnięcia
na około 1
godzinę.
Ciasto
ponownie
zagnieść i
uformować
wałek.
Pokroić na 12
jednakowych
kawałków.
Z każdego
uformować
bułeczkę.
Ułożyć je na
blaszce
wyłożonej
papierem do
pieczenia,
przykryć
ściereczką
i ponownie
poczekać aż
wyrósną.
Bułki
posmarować
mlekiem i
piec w
piekarniku
nagrzanym
do 200 stopni
C
około 20
minut.
Studzić na
kratce, a
potem
posypać
cukrem
pudrem.