

## Chlebki do żurku



### MADZAI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	650 g
<b>drożdże świeże</b>	50 g
<b>woda ciepła</b>	1 1/2 szklanki
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, do dużej miski przesiać mąkę, dolać olej, sól, białko i rozpuszczone drożdże. Ciasto wyrobić energicznie ok. 10 minut. Po tym czasie nakryć miskę czystą ściereczką i odstawić na godzinę do wyrośnięcia.

Po godzinie wyrobić ciasto jeszcze raz, tym razem krótko i uformować z niego 6 chlebków.

Uformowane chlebki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i ponownie odstawić przykryte na 30 minut żeby wyrosły.

W tym czasie nagrzać piekarnik do 200 C. Wyrośnięte chlebki posmarować żółtkiem rozmąconym z odrobiną wody, wstawić do gorącego piekarnika i piec 20 minut.