

Ziołowe i smaczne, czyli bułeczki ze świeżą bazylią :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe

mąka pszenna typ 450	500 g
drożdże świeże	30 g
jajo	1 szt
woda ciepła	250 ml
cukier	1 łyżeczka
oliwa	3-4 łyżki
sól	1 łyżeczka

Dodatki

bazylia świeża	1 garść
-----------------------	---------

Na wierzch

jajo	1 szt
mleko	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże zasypać cukrem i pozostawić do rozpuszczenia.
- KROK 2 Następnie dodać 2-3 łyżki mąki i tyle ciepłej wody, by zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Pozostawić na ok. 10 min.

- KROK 3 Następnie dodać pozostałe składniki, w tym umytą i drobno pokrojoną bazylię, wyrobić ciasto drożdżowe.
- KROK 4 Gotowe przykryć ściereczką i pozostawić do podwojenia objętości, na ok. 75 min.
- KROK 5 następnie ciasto podzielić na równe części, u mnie 15 szt.
- KROK 6 Uformować bułeczki i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pozostawić do napuszenia na ok. kwadrans.
- KROK 7 Przed włożeniem do piekarnika posmarować roztrzepanym jajem wymieszanym z mlekiem.
- KROK 8 Piec w nagrzanym do temp. 200 stopni piekarniku przez ok. 20-25 min.
SMACZNEGO!